Моя кулинарная библиотечка

# Окрошка и другие русские супы

Окрошка стр. 3

Петровский квас стр. 95

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

В настоящей книге собрано множество интересных рецептов супов: мясные, грибные, овощные, летние и зимние, острые, легкие, с картофелем и без, постные и наваристые и т. д. – на любой сезон и на любой вкус.


- Окрошка и другие русские супы
  - ХОЛОДНИКИ
    - Окрошка
    - Окрошка из рыбы
    - Сборная постная окрошка
    - Холодник из помидоров
    - Свекольник «Селянский»
    - Холодник с крупой
    - Холодник с морковью и творогом
    - Ботвинья «Праздничная»
    - Ботвинья с огурцами
    - Ботвинья (1-й способ)
    - Ботвинья (2-й способ)
    - Свекольник постный
    - Борщ холодный
    - Борщ холодный мясной
    - Борщ холодный с рыбой
    - Щи зеленые с яйцом
    - Щучина
  - БУЛЬОНЫ
    - Бульон желтый, основной, средней крепости
    - Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости
    - Бульон красный, средней крепости
    - Бульон красный, двойной крепости
    - Крепкий бульон с вином, подаваемый в чашках, к ужину
    - Мясной чай для больных
    - Бульон для диетического питания
    - Бульон красный, валахский [1], с кореньями, двойной крепости
    - Бульон с солеными огурцами
    - Бульон куриный (1-й способ)
    - Бульон куриный (2-й способ)
    - Бульон куриный (3-й способ)
    - Бульон куриный двойной крепости
    - Бульон из индейки

- Бульон из телятины
- Бульон из баранины с кореньями
- Бульон грибной с расстегаем

- ПОХЛЕБКИ
  - Картофельная похлебка
  - Похлебка с квашеной капустой
  - Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами
  - Похлебка из пшена с овощами
  - Похлебка из перловой крупыс овощами
  - Похлебка с рисом и овощами
  - Луковая похлебка
  - Мясная похлебка
  - Сытная похлебка
  - Похлебка с вином
  - Российская похлебка
  - Похлебка по-суворовски
  - Похлебка «Петровская»
- ЩИ
  - Щи зеленые из молодой крапивы
  - Щи из кислой капусты
  - Кислые щи из свежей капусты с яблоками
  - Кислые щи с говяжьей грудинкой
  - Щи зеленые из щавеля со шпинатом
  - Щи из маринованного щавеля
  - Щи ленивые из свежей капусты
  - Щи из свежей капусты
  - Щи из квашеной капусты
  - Суточные щи
  - Щи из квашеной капусты с головизной осетровых рыб
  - Щи наваристые с грибами
  - Щи из щавеля по-деревенски
  - Щи по-уральски с крупой
  - Щи из квашеной капусты со снетками
  - Щи из крапивы
- БОРЩ
  - Основной
  - Сибирский
  - Сборный
  - С кислым молоком
  - Со свекольной ботвой
  - С жареными карасями
  - По-домашнему
  - С черносливом

- Зеленый
- Квас для борща
- Борщ украинский
- Борщ польский
- Борщ из печеной свеклы с вином
- Борщ с сельдереем
- Борщ со свежими грибами

- РАССОЛЬНИК
  - «Домашний»
  - «Питерский»
  - «Московский» с почками
  - «Новотроицкий»
  - С грибами
  - По-россошански
  - Рыбный
- СОЛЯНКА
  - Московская
  - Мясная
  - Донская
  - Солянка грибная
  - Солянка рыбная
- РАЗНЫЕ СУПЫ
  - Суп крестьянский
  - Суп картофельный с крупой
  - Суп картофельный с грибами
  - Суп овощной
  - Суп с креветками
  - Суп огородный
  - Куриная лапша
  - Суп гороховый
  - Суп из раков
    - 
    - Обработка раков
    - Приготовление кнельной массы
    - Приготовление кнелей
    - Приготовление ракового масла
  - Суп овощной с цветной капустой
  - Суп овощной с зеленью
  - Суп овощной с вермишелью
  - Суп картофельный со свежими грибами
  - Суп картофельный с фасолью
  - Суп молочный с овощами
  - Суп полевой (кулеш)
  - Суп-пюре из свежих огурцов

- Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной
- Суп из свежих грибов со сметаной или сливками
- Суп из рыжиков
- Лапша грибная
- Суп из грибов с перловой крупой
- Суп из индейки со сморчками и фрикадельками
- Суп белый
- Суп из соленых рыжиков
- Суп из телячьих почек
- Суп рыбный на мясном бульоне
- Суп из курицы с фаршированными сморчками
- Суп с сельдереем и перловой крупой
- Суп из поросенка
- Суп из утки с перловой крупой и грибами
- Суп из гуся с перловой крупой и грибами

○ СУПЫ РЫБНЫЕ

- Уха с расстегаем или кулебякой
- Уха из стерляди
- Рыбацкая уха
- Уха из налима
- Уха «Ростовская»
- Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой
- Домашняя уха из ершей и окуней
- Уха с кнелями из рыбы или икры
- Уха из налима с печенью
- Уха из стерляди с шампанским
- Уха из угря
- Суп из карасей, линя, щуки и осетра
- Суп из сига, щуки или судака со сметаной
- Суп из осетровой головы
- Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой (1-й способ)
- Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой (2-й способ)
- Борщ из карасей
- Щи рыбные из щавеля и шпината
- Солянка рыбная, сборная
- Солянка рыбная с капустой

○ ДОБАВКИ К СУПУ

- Греночки к различным супам
- Гренки к бульону и для гарнира
- Гренки к пикантным супам
- Гренки с мясным фаршем и сыром

- Фрикадельки из телячьих почек
- Фрикадельки из сыра
- Рыбные и мясные кнели
- Кнели из говядины или телятины
- Кнели из курицы или индейки на сливках
- Кнели из курицы или индейки с раковым маслом
- Рыбные кнели
- Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу
- Кнели из сельди
- Лапша домашняя
- Лазанки
- Клецки мучные (1-й способ)
- Клецки мучные (2-й способ)
- Клецки манные
- Клецки рисовые
- Клецки из раков к бульону
- Яйца для щей из щавеля и шпината
- Желтки для бульона
- Фаршированные яйца к щам из щавеля и шпината
- Яйца выпускные
- Ушки с мясным фаршем
- Ушки с грибным фаршем
- Пельмени с мясным фаршем
- Пельмени с грибным фаршем

○ НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ, ХОЛОДНЫЕ

- СБИТЕНЬ
  - Простой сбитень
  - Душистый заварной сбитень
  - Народный сбитень
  - Сбитень «Суздальский»
  - Сбитень «Владимирский»
  - Сбитень «Московский»
  - Сбитень с вином
- ПУНШ, КРЮШОН, ЖЖЕНКА
  - Русский пунш
  - Пунш горячий
  - Пунш с вином и ромом
  - Пунш холодный
  - Пунш ромовый
  - Пунш замороженный
  - Крюшон из яблок

- Крюшон из апельсинов и консервированных груш
- Крюшон лимонный с консервированной черешней
- Крюшон с ананасами
- Жженка
- Пиво горячее
- Грог
- Русский квас
- Северный квас
  - 
  - 1-й вариант
  - 2-й вариант
- Красный квас
- Сухарный квас
- Белый квас
- Домашний квас
- Петровский квас
- Квас из концентрата
- Квас мятный
- Фруктовые квасы
- Грушевый квас
- Сливовый квас
- Квасы из свежих яблок
  - 1-й вариант
  - 2-й вариант
  - 3-й вариант
  - 4-й вариант
- Квас из сушеных яблок
- Вишневый квас
- Мятный квас
- Клубничный квас
- Квас из свежей моркови
- Квас из сырой свеклы
- Клюквенный квас
- Квас сухарный
- Квас с мятой
- Квас солодовый
- Квас яблочный легкий
- Яблочный сидр
- Грушевый сидр
- Московский квас из малины и клубники
- Московский квас из вишни
- Московский квас яблочный

- МЕД ДОМАШНИЙ
  - Мед сахарный
  - Мед отличный
  - Мед сахарный малиновый
  - Мед сахарный из черной смородины
  - Мед сахарный из апельсинов
  - Мед монастырский
- НАЛИВКИ
  - Наливка ягодная скороспелая
  - Наливка скороспелая ароматная
  - Черносмородинная наливка-запеканка
  - Наливка из черемухи
  - Наливка из брусники с полынью
  - Наливка из брусники
  - Наливка рябиновая
  - Наливка абрикосовая
  - Вишня с медом
  - Вода изюменная
  - Водица из черной смородины
  - Березовая водица
  - Водка белая «Московская», старинная
    -
    - Водка старинная «Ерофеич»
    - Вино с миндальным ароматом на рябиновых ветках
    - Водка тминная скороспелая
    - Водка-запеканка
    - Отличный пенник, выгнанный из рябины
  - СЛАДКАЯ ВОДКА, ИЛИ РАТАФИЯ
    - Ратафия из персиковых косточек
    - Сладкая водка из трех сортов фруктов
    - Водка малиновая
    - Водка с кардамоном
    - Водка тминная
    - Водка с гвоздикой
    - Водка мятная
    - Водка анисовая
    - Водка лимонная или апельсиновая
    - Водка с душистым или черным горьким перцем

- notes
  - 1

# Окрошка и другие русские супы

# ХОЛОДНИКИ

# Окрошка

***Для приготовления 2 л кваса:****80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 12 стаканов воды*

***Для окрошки:****1,5 л кваса, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, хрен по вкусу, 2 свежих огурца, 150 – 200 г зеленого лука*

***Мясные и рыбные наборы:****200 г вареной говядины, 120 – 150 г вареной телятины, 100 – 150 г ветчины*

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить до образования темно-коричневой окраски, залить горячей (80°С) кипяченой водой и оставить настаиваться на 4 ч. Настой процедить, добавить сахар и дрожжи (предварительно разведенные водой) и поставить в теплое место на 8 ч. Готовый квас процедить и вынести на холод.

В квас для окрошки обычно добавляют растертые с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) яичные желтки.

Хорошо квас с соответствующими добавками настоять в холодильнике. Это придаст кушанью аромат и улучшит вкус.

Сварить вкрутую яйца, остудить, отделить белки от желтков. Желтки положить в миску, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) и смешать с половиной стакана кваса. Мясо мелко изрубить и положить в миску с заправкой. Туда же добавить зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2 – 3 ч. поставить в холодильник. Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас. В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и зелень. Сметану нужно быстро и хорошо помешать, чтобы она не свернулась.

# Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы. Вынуть кости, нарезать рыбу кусками, положить в супницу, добавить свежие или соленые огурцы, зеленый лук, укроп, кервель, эстрагон. Развести все 1 л кваса, добавить по вкусу соль и молотый черный перец.

# Сборная постная окрошка

Очистить и нарезать свежие и соленые огурцы, маринованные или соленые грибы: грузди, волнушки, рыжики. Нашинковать яблоки, свежие и моченые, сливы, вишни, персики и моченый виноград. Отварить и очистить картофель, свеклу и зеленую фасоль. Непосредственно перед подачей к столу положить в супницу 1/2 ч. ложки готовой горчицы и соль, влить растительное масло, мешая, пока горчица не превратится в густой соус. Потом развести массу 1 л кваса, добавить соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп. Все это влить в супницу и добавить колотый лед.

# Холодник из помидоров

*8 – 10 средних помидоров, 2 стакана сметаны, 100 г зеленого лука, 1 луковица, пучок укропа, черный молотый перец, соль по вкусу, 1 л кипяченой воды*

Свежие помидоры вымыть, ошпарить кипятком и, удалив с них кожицу, протереть через сито в миску. В эту же миску положить мелко нарезанные репчатый и зеленый лук, укроп, посолить и поперчить по вкусу, залить холодной кипяченой водой. В тарелку с холодником положить сметану (полстакана), отдельно подать отварной молодой картофель.

# Свекольник «Селянский»

*2 средние свеклы (отварные), 2 вареных яйца, 2 средние картофелины (отварные), 2 – 3 свежих огурца, пучок редиски, 100 г зеленого лука, соль, сахар по вкусу, 1 л свекольного отвара*

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить и все хорошо, но осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить свекольный отвар и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Свекольный отвар можно заменить кефиром.

Готовят свекольник и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40 – 50 мин.

# Холодник с крупой

*5 свежих помидоров, 1/2 стакана риса, 1/2 л кефира, 1,5 л воды, соль*

Рисовую крупу промыть, залить на 5 – 6 мин. кипятком, откинуть на сито, снова промыть. Налить воду и варить до готовности. Помидоры ошпарить, удалить кожицу и протереть сквозь сито. Пюре добавить в рисовый отвар, довести до кипения и снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир.

В тарелки с супом добавить сметану, рубленую зелень, перец по вкусу.

# Холодник с морковью и творогом

*1 л молока, 1 л воды, 5 морковок, 200 г творога, 2 ст. ложки изюма, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу*

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, влить стакан молока и припускать до размягчения, затем снять с огня и остудить. Положить в эту же кастрюлю протертый пастеризованный творог, сметану, изюм, залить холодным кипяченым молоком, водой, посолить и хорошо размешать. Суп готов.

## Ботвинья «Праздничная»

*500 – 600 г свежей рыбы жирных сортов, 100 – 150 г ботвы молодой свеклы, 100 г шпината, 100 г щавеля, 100 г свежего корня хрена, 3 яйца, 4 свежих огурца, 100 – 180 г зеленого лука, 1 стакан раковых шеек, пучок укропа, 1 лимон, 500 мл хлебного кваса, 500 мл яблочного кваса, соль, перец, сахар по вкусу*

Сварить крупные куски рыбы до готовности, не разваривая, вынуть из бульона и остудить. Щавель, ботву свеклы и шпинат промыть и отварить до полного размягчения, откинуть на сито, протереть через него в миску, где будет готовиться ботвинья. Лук мелко нарезать, хрен натереть на мелкой терке, огурцы очистить от кожицы и измельчить, яйца сварить вкрутую, измельчить и выложить в ту же миску. Треть измельченных продуктов отложить, а в миску влить хлебный и яблочный квас, добавить соль, перец, сахар по вкусу и хорошо, но осторожно перемешать. Острым ножом нарезать рыбу тонкими ломтиками и красиво уложить посередине овального блюда – ломтик к ломтику (кроме вареной рыбы, можно добавить нарезанный ломтиками балык).

В отдельной посуде подать пищевой лед и, кроме того, положить его в блюдо с рыбой.

# Ботвинья с огурцами

*600 г щавеля, 6 свежих огурцов, зеленый лук, укроп, 1/2 ч. ложки горчицы (или 1 ч. ложка хрена), соль, сахар по вкусу, 1,5 л кислого кваса*

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть сквозь сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Горсть зеленого лука растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром.

Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед.

Ботвинья будет вкуснее, если в нее добавить стакан шампанского.

# Ботвинья (1-й способ)

*300 г осетрины (или севрюги, или белуги), 250 г судака, трески, 1,5 л кваса хлебного, 250 г шпината, 200 г щавеля, 100 г лука зеленого, 200 г огурцов, салат, хрен (корень), укроп, сахар, лимонная цедра*

Ботвинью готовить с белугой, осетриной, судаком, треской.

Рыбу сварить и охладить; шпинат и щавель, сваренные раздельно, протереть через сито, огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать.

Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар (для вкуса тертую лимонную цедру) и развести квасом.

При подаче ботвинью налить в миску или тарелку. Отдельно на блюде или тарелке подать рыбу, а в салатнике – кусочки пищевого льда. Рыбу, нарезанную на порции, гарнировать «букетами» – свежими огурцами, зеленым луком, хреном, листиками салата и укропом.

Сверху рыбу можно украсить раковыми шейками или кусочками крабов. В тарелку положить кусок рыбы и налить квас.

# Ботвинья (2-й способ)

*600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, 1/2 ч. ложечки горчицы или ложечку хрена, 1 ч. ложку соли и сахара, 1 л кваса, 600 г рыбы или 25 раковых шеек, херес или шампанское – по желанию*

Щавель очистить, вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито, переложить в супницу. Добавить 6 свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками, 50 г зеленого мелко нарезанного лука, растертого с 1 ч. ложкой соли и сахара, 1/2 ч. ложкой готовой горчицы или тертого хрена. Всыпать укроп. Развести все 1 л кваса. Подать отдельно колотый лед, а также лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковые шейки, отваренные в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем. В готовую ботвинью можно добавить херес или шампанское.

# Свекольник постный

*4 – 5 сухих грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2 – 3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу, 1,5 л кваса*

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Искрошить туда свеклу, соленые огурцы, зеленый лук, укроп, потереть на терке картофель, заправить солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

# Борщ холодный

*1,5 л отвара свекольного, 1 морковь, 3 средних свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп*

Столовую свеклу, морковь сварить, отвар процедить и охладить. Морковь, свеклу, огурцы нарезать соломкой, лук зеленый нашинковать. Дальнейший процесс приготовления такой же, как и свекольника. Вместо кваса можно использовать отвар от свеклы.

Борщ заправить по вкусу сметаной, сахаром, солью, уксусом.

# Борщ холодный мясной

*300 г говядины (сырой), 1,5 л бульона мясного и отвара свекольного, 3 свеклы, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, укроп*

Борщ готовить так же, как описано выше, но на охлажденном мясном процеженном бульоне с добавлением свекольного отвара.

Борщ заправить, как сказано выше. В тарелку с борщом положить кусок вареного мяса или нарезать его так же, как нарезаны овощи.

# Борщ холодный с рыбой

*200 г белуги, осетрины или севрюги, 200 г окуня морского, 1,5 л свекольного отвара, 3 свеклы, морковь, лук зеленый, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, сахар, уксус, укроп*

Борщ готовить так же, как описано выше, на свекольном отваре. Рыбу варить отдельно: белугу, осетрину и севрюгу – крупными звеньями, судак, треску и др. – порционными кусками. Сваренную рыбу охладить.

При подаче в борщ положить кусок рыбы и укроп.

# Щи зеленые с яйцом

*По 300 г щавеля и шпината, 300 г картофеля, по 100 г огурцов и зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, сахар, кислота лимонная, укроп*

Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать маленькими кубиками, сварить и охладить. Отвар использовать для щей. Лук зеленый, огурцы, яйца нарезать так же, как для окрошки. Протертый щавель и шпинат соединить с отваром, добавить холодную кипяченую воду или холодный бульон. Заправить сметаной, солью, сахаром, лимонной кислотой по вкусу и добавить подготовленные продукты и укроп.

Щи зеленые холодные можно приготовить с мясом, используя бульон (без жира) для щей, или готовить на рыбном бульоне и подавать с рыбой.

Щи холодные можно готовить также из одного щавеля или одного шпината. В последнем случае в процессе варки добавить лимонную или другую кислоту по вкусу.

# Щучина

*25 ершей, 600 г стерляди, налима или лосося, 600 г соленой осетрины, 15 – 20 раковых шеек, 10 огурцов, 1 корешок хрена, 70 г зеленого лука, укропа – побольше, 200 г сметаны, 5 стаканов кваса или кислых щей, белые коренья, пряности, соль*

Приготовить хорошую, крепкую уху из костей и голов свежей рыбы с прибавкой ершей, процедить и, отварив в ней поочередно все филеи свежей рыбы, остудить их в этом же отваре. Отварить отдельно соленую рыбу, остудить ее и нарезать порционными кусками. Очистить свежие огурцы, вырезать из них сердцевину и нарезать соломкой, натереть хрен, нарезать мелко зеленый лук и укроп. Смешав все вместе, залить их остуженным рыбным наваром, прибавить квас, положить как свежую, так и соленую рыбу и раковые шейки.

Перед подачей к столу заправить суп сметаной и опустить кусок льда.

Гарниры к щучине можно подавать и отдельно. В таком случае как свежую, так и соленую рыбу следует выложить на блюдо и обложить гарнирами: огурцами, раковыми шейками и т.д.

Вместо хрена в щучину можно положить натертую редьку, но ее следует опускать в суп перед самой подачей вместе со льдом.

# БУЛЬОНЫ

# Бульон желтый, основной, средней крепости

*1,8 – 2 кг говядины от задней части, 300 г основных кореньев: 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 луковица, 1/2 репы, 250 г картофеля, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, укроп*

Взять 2 кг свежей говядины от бедра, ополоснуть в холодной воде, не выжимая мяса. Взять эмалированную кастрюлю, предназначенную для варки супа, положить в нее говядину, влить 9 стаканов холодной воды, измерить высоту воды, влить еще 6 стаканов воды. Накрыть крышкой, дать три раза вскипеть на большом огне, каждый раз отставляя кастрюлю и снимая накипь в другую кастрюлю не шумовкой, а ложкой.

Говядину приподнять вилкой и, держа ее над кастрюлей, облить несколько раз, чтобы смыть оставшуюся пену, переложить мясо в другую кастрюлю, процедить бульон сквозь суповое сито. Кастрюлю вымыть, переложить в нее говядину, перелить бульон, посолить его 1 1/2 ч. ложечки соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, очистить, вымыть. Первые четыре разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле, то есть в жире с бульона, или положить разрезанной стороной на горячую сковороду, подрумянить до темного цвета.

Опустить в бульон с прочими оставшимися кореньями и с пучком зелени петрушки, сельдерея и лука-порея. Неплотно прикрыть крышкой, варить на малом огне 2 – 3 ч. при слабом кипении. Уварить до сделанной отметки; за полтора часа до отпуска отставить кастрюлю на край плиты, дать устояться, еще раз снять жир.

Вынуть говядину, перелить осторожно бульон в другую кастрюлю, процедив еще раз сквозь частое сито или сквозь салфетку, подогреть, если понадобится, добавить соли. Так готовится основной, желтый, чистый бульон, который подается или самостоятельно, будучи влит в суповую миску на мелко изрубленный укроп, или служит для приготовления большинства других прозрачных супов.

Особый вкус придает бульону отвар отдельно сваренного в бульоне нерассыпчатого картофеля, который можно подать как второе блюдо с маслом.

Если надо подать на второе блюдо разварную говядину, то нужно варить бульон на два дня из 3 кг говядины от середины огузка, для худшей говядины – от ссека или костреца. И тогда в первый день подать на второе блюдо говядину, а на другой день на второе блюдо какое-нибудь жаркое. В первый день, естественно, следует подать бульон с разными его принадлежностями, а на второй день можно приготовить из него суп.

Оставлять бульон до следующего дня надо всегда без кореньев, процеженным.

**Примечание**. В этот бульон кладутся еще некоторые ингредиенты: головы и лапки курицы, индейки, сырой или печеный лук (1 – 2 луковицы), 2 – 3 сушеных гриба и т.д.

Подавать к столу этот бульон можно только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками, с морковью и надвое разрезанными листьями шпината, которые за несколько минут до подачи к столу опустить в соленый кипяток, с фрикадельками, с клецками, пельменями, домашней лапшой.

# Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости

*2,5 – 3 кг говядины, мясные обрезки, 300 г основных кореньев: 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 1/3 корня сельдерея, 1 репа, 1 луковица, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, укроп*

***На заправку:****1/2 ст. ложки зеленого сушеного гороха или 1 – 2 сушеных гриба, 1 брюква или репа, 1 морковь, 1 печеная луковица, 500 – 900 г бычьего хвоста, 5 – 6 шт. нерассыпчатого картофеля, 1 телячья почка, 1 – 2 шт. гвоздики или мускатного ореха, 3 ч. ложки соли без верха*

**Примечание**. Желтые бульоны составляют основу всех других прозрачных супов.

Бульон можно разнообразить следующим образом: чистый бульон влить в суповую миску на мелко изрубленный укроп и петрушку. К столу подавать со всевозможными пирожками или добавить в чистый бульон отдельно сваренные крупы, мелко нашинкованные коренья.

# Бульон красный, средней крепости

*2 кг говядины, 1 – 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея*

2 кг говядины от бедра или середины огузка сполоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли, подлить ложки 3 – 4 воды, чтобы дно кастрюли не было сухим. Положить к этой говядине 300 г нарезанных основных кореньев, луковицу, пучок зелени, накрыть плотно крышкой, поставить на малый огонь, переворачивая говядину и мешая лопаточкой, чтобы мясо и коренья не пригорели, а только вокруг подрумянились. Подливать каждый раз по ложке воды. Когда мясо покроется блестящей пленкой, влить 9 стаканов воды, измерить высоту воды палочкой, долить остальные 6 стаканов. Поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать три раза вскипеть, каждый раз снимая пену и отставляя кастрюлю на край плиты. Посолить, доваривать на малом огне.

За полтора часа до отпуска снять кастрюлю с огня, дать устояться, снять жир, перелить в другую кастрюлю, процеживая сквозь суповое ситечко, досолить, вскипятить, влить в суповую миску. К этому бульону подается то же, что и к бульону красному, двойной крепости.

# Бульон красный, двойной крепости

*2 – 3 кг говядины или 2 кг говядины и небольшую курицу, жареные кости, 300 г основных кореньев, 1 – 2 луковицы, 1 брюква, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, 1/2 ст. ложки сушеного гороха, 1 – 2 сушеных гриба, 5 г сахара, 1 – 2 шт. гвоздики или мускатного ореха*

2 – 2,3 кг говядины ополоснуть, положить жирной стороной на дно кастрюли вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить ложки 3 – 4 воды. Или взять 2 кг говядины, добавить курицу, очистив ее, вымыть, снять мясо с костей. Кости разрубить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь. Жарить, переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось. Далее добавить в бульон по вкусу: или 2 – 3 сушеных гриба, или брюкву, или репу, или ложку зеленого сушеного гороха, можно положить 1 – 2 гвоздички. За полтора часа до отпуска следует снять жир, процедить.

Этот красный бульон подается: с зеленью укропа; с гренками с сыром; с пирожками; с мелко нашинкованными кореньями, сваренными в бульоне, с морковью и листьями шпината.

## Крепкий бульон с вином, подаваемый в чашках, к ужину

Готовится, как предыдущие красные бульоны. Можно добавить к нему полстакана хереса или мадеры. Разливая бульон в чашки, не следует класть в них укроп или коренья. Подавать со всевозможными пирожками.

# Мясной чай для больных

Взять 100 г говяжьей вырезки без жира и костей, мелко порубить, положить в эмалированную кастрюльку, налить 3 стакана воды, сильно кипятить несколько минут, посолить, процедить, подцветить жженым сахаром. Оставшуюся говядину опустить в кастрюлю, варить с говядиной, предназначенной для общего супа к обеду.

# Бульон для диетического питания

400 г говядины с жиром от толстого края сполоснуть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю. Добавить 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковицу, соль, 1/2 стакана холодной воды и варить 10 – 15 мин.

Довести до кипения, кипятить ровно 15 мин. Не процеживая, слить бульон в тарелку, выжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину доварить в супе.

# Бульон красный, валахский [1], с кореньями, двойной крепости

*1,5 кг говядины, 1 небольшая нежирная курица, 500 г телятины, 500 г копченой ветчины, 1 луковица, 2 моркови, 150 г масла, 1 брюква, 1/2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, немного зелени майорана, соль*

Положить в кастрюлю одну разрезанную курицу, 1 морковь, 150 г сливочного масла и 2 кг говядины, подлив немного воды.

Когда говядина снизу подрумянится, влить масло и налить воды столько, чтобы ее более не подливать и чтобы бульона, когда он будет готов, получилось 6 – 8 тарелок.

Положить пучок зелени, соль, можно добавить 500 г телячьей голяшки, около 500 г несоленой копченой ветчины, коренья. Варить на легком огне несколько часов, снимая накипь.

Дать устояться, снять жир, процедить сквозь салфетку, подогреть. Подавать, положив в суповую миску петрушку и укроп.

**Примечание**. По желанию используют только 1/2 положенного количества мяса. Поскольку кладется ветчина, остерегайтесь пересолить бульон.

Бульон подается с пирожками, фрикадельками.

В процеженный бульон можно положить отваренные отдельно мелко нашинкованные коренья и овощи: 1 морковь, 1 головку цветной капусты, 2 головки савойской капусты, на 6 частей разрезанный кочан капусты, переложив капустные листья мясным фаршем.

**Примечание**. Варившееся мясо подать на разные кушанья или сделать из него фарш для пирожков.

# Бульон с солеными огурцами

*700 г говядины от подбедерка, 700 – 900 г телячьей грудинки, 300 г кореньев сельдерея и петрушки, 1 луковица, пучок зелени, 6 соленых огурцов, 2 – 3 белка для оттяжки, огуречный рассол по вкусу, укроп, соль*

Сварить желтый бульон из подбедерка. Когда он трижды вскипит, снять пену, положить вымытую телячью грудинку, поджаренные в масле обрезки от мелко нашинкованных белых кореньев, поджаренный лук, кожицу и зернышки от соленых огурцов, пучок зелени. Варить на медленном огне.

Когда грудинка через час или полтора сварится, опустить ее на 10 мин. в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Сварить отдельно в процеженном бульоне красиво мелко нашинкованные корни сельдерея и петрушки. За 15 мин. до подачи к столу положить натертые на крупной терке огурцы. Отдельно вскипятить с яичными белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посуду для того, чтобы его можно было влить в суп по вкусу.

На оставшиеся на салфетке белки налить общий бульон, процедить. Добавить мелко нашинкованные коренья и грудинку, разрезанную на порции. Вскипятить все вместе один раз, перелить в суповую миску.

# Бульон куриный (1-й способ)

Для куриного бульона надо выбрать нежирную курицу весом 1,2 – 1,3 кг. По желанию можно добавить телячьи кости, залить меньшим количеством холодной воды (так как курица варится всего 1,5 – 2 ч.), посолить.

Варить, снимая накипь, до полуготовности (можно по желанию положить и коренья, но только не класть репу и морковь, а белые коренья сильно не прожаривать, а только слегка подрумянить).

Затем вынуть курицу вилкой, ополоснуть ее в том же бульоне, чтобы очистить от накипи, дать стечь бульону. Разрезать ее на порции, положить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить на малом огне.

За час до конца варки можно всыпать 1/2 стакана риса, вскипяченного в соленой воде, и доварить его с курицей. Или за 10 мин. до отпуска всыпать в кипящий бульон 1/2 стакана манной крупы, прокипятить, подавать с укропом и кусками курицы.

Возможны различные варианты приготовления куриного бульона.

# Бульон куриный (2-й способ)

Если бульон подается без курицы, то, сварив курицу с кореньями и пучком зелени до полуготовности, переложить ее в другую кастрюлю, залить тем же бульоном, процеживая его сквозь сито, доварить на малом огне. Подать бульон в чашках или в тарелке с укропом и пирожками, а курицу подать на второе блюдо с гарниром из риса и т.п.

# Бульон куриный (3-й способ)

*1 курица (1,2 – 1,3 кг), 300 г белых кореньев, 400 г телячьих костей, пучок зелени, укроп (для пирожков)*

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом 1,2 – 1,3 кг, срезать с нее филе, которое пустить на куриные котлеты (их выйдет 6 шт.), а бульон сварить из костей, лапок, крылышек, белых кореньев, пучка зелени. К бульону подать пирожки, а к котлетам подавать зеленый горошек, картофельное пюре и пр.

# Бульон куриный двойной крепости

*2 курицы, 300 г белых кореньев, пучок зелени, 2 – 3 белка, 500 г телячьих костей, укроп*

Взять на 6 – 8 порций 2 небольшие очищенные и выпотрошенные курицы, снять с них филе на котлеты или на кнели для того же бульона, а остальное мясо использовать для оттяжки. Опустить остов обеих куриц с крылышками и ножками в холодную воду (15 стаканов), дать три раза вскипеть под крышкой на большом огне, снять накипь. Куриный остов, подняв вилкой, ополоснуть в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном, процеживая его сквозь сито, положить только белые, слегка подрумяненные коренья, чтобы бульон имел желтоватый цвет, варить на малом огне. Остов одной из 2 куриц хорошо обжарить, а затем, осушив от масла, варить.

За 1,5 ч. до отпуска 500 г куриного филе мелко порубить, пропустить через мясорубку, смешать с 2 – 3 сырыми белками и 1/2 стакана холодной воды, размешать до однородного состояния, согреть стаканом горячего бульона, тотчас сразу влить в кипящий бульон, размешать, отставить бульон на край плиты, неплотно накрыв крышкой. Через 1,5 ч. выложить свернувшуюся оттяжку на натянутую мокрую салфетку. Через оттяжку процедить весь бульон (оттяжку варить 1,5 ч.), вскипятить и подавать.

Этот бульон, приготовленный тем или другим способом, подается:

– *к завтраку*– в чашках;

– *к обеду*– с зеленым укропом, кервелем, эстрагоном; с гренками, пирожками; с отдельно отваренным рисом и рисовыми крокетами; с отдельно отваренной перловой крупой; с клецками.

# Бульон из индейки

*1,3 – 1,4 кг индейки, 50 г масла, 300 г белых кореньев, пучок зелени, 500 г говяжьей вырезки, 2 – 3 белка, укроп*

Взять индейку весом 1,2 – 1,3 кг, выпотрошить, вымыть. Крылышки и ножки отрезать, разрезать по суставам, обжарить в маленькой кастрюльке в 2 ст. ложках масла.

Из оставшейся индейки сварить бульон с кореньями и пучком зелени. Положить в него и обжаренные крылышки и ножки. Когда филе индейки сварится (следите, чтобы оно не переварилось), срезать его с костей, положить в пароварку для того, чтобы это филе подать на второе блюдо с рисом и подливкой.

Бульон можно подавать: с пирожками; с отдельно отваренным рисом; с кнелями из той же индейки; с рисом и раковыми шейками, зеленым укропом и петрушкой.

Если индейка очень крупная, то бульон можно сварить из потрохов, а саму индейку зажарить.

# Бульон из телятины

*400 г говядины, 300 г основных кореньев, 800 г костей (от жареной телятины), 2 – 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1 гвоздика, 4 г кардамона*

***На оттяжку:****400 г мягкой сырой телятины, 3 белка, укроп*

Вскипятить три раза бульон из 400 г говядины. Снять накипь, процедить. Положить 300 г основных не поджаренных кореньев, 800 г оставшихся от жареной телятины костей, разбив их предварительно, слегка присолить и варить.

Приготовить оттяжку: взять 400 г телятины, мелко порубить ее, истолочь или пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 3 взбитых белка, влить 1/2 стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы. За 1,5 ч. до отпуска развести массу стаканом горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, отставить кастрюлю на край плиты, неплотно накрыть крышкой, варить на малом огне 1,5 ч., процедить через салфетку.

Этот бульон подают с клецками, вермишелью, рисом, перловой крупой, домашней лапшой.

# Бульон из баранины с кореньями

***На бульон:****400 г говядины с костями, 800 г жареной баранины с костями, 1 зубчик чеснока, 300 г основных кореньев, пучок зелени, 1 луковица, 2 – 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1 гвоздика, 4 г кардамона*

***На оттяжку:****400 г нежирной баранины, 3 белка, 1/2 стакана воды, 400 г мелко нашинкованных кореньев (моркови, петрушки, сельдерея, репы и брюквы)*

*укроп, щепотка шафрана, сушеный барбарис – по желанию.*

Готовится так же, как из телятины. Однако, прежде чем жарить баранину, ее надо нашпиговать 1 зубчиком чеснока. Бульон нужно очистить оттяжкой из 400 г баранины. За 1,5 ч. до подачи к столу вскипятить в соленой воде мелко нашинкованные коренья – морковь, петрушку, сельдерей, репу и брюкву, нарезанные ломтиками, откинуть на дуршлаг, залить процеженным бульоном, сварить, переложить в миску, залить очищенным и процеженным бульоном, подавать. В этот бульон можно положить щепотку шафрана. Добавив шафран, следует довести бульон до кипения. К столу вместо молотого перца подают молотый высушенный барбарис. В бульон можно положить баранину, разрезанную на порции.

# Бульон грибной с расстегаем

*40 г грибов белых сушеных, 1/2 морковки, 1/2 луковицы, петрушка, специи*

Грибной бульон варят с луком, морковью и петрушкой. За 10 – 15 мин. до окончания варки в него положить лавровый лист, перец горошком и соль.

Готовый бульон процедить. Вареные грибы использовать для начинки расстегая. Подавать бульон в чашках.

К нему подать расстегай, кулебяку или жареный пирог с грибами.

# ПОХЛЕБКИ

# Картофельная похлебка

*4 клубня картофеля, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, соль по вкусу*

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, лук – полукольцами. Картофель залить кипящей соленой водой (чистить картофель нужно перед самой варкой, иначе клубни потемнеют), довести до кипения, варить 5 – 6 мин., после чего оставить на плите настаиваться без нагревания 8 – 10 мин. и только затем подать к столу.

К картофельной похлебке идет рубленый репчатый лук с растительным маслом. Каждый из обедающих сам дозирует лук с маслом.

Такую похлебку едят без хлеба.

# Похлебка с квашеной капустой

*400 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сметаны, 1 л воды*

Квашеную капусту использовать вместе с рассолом. (Капусту нельзя держать без рассола ни одной минуты, так как сразу же разрушается витамин С – под воздействием кислорода воздуха, света.)

Капусту залить кипящей соленой водой, добавить мелко рубленную луковицу, натертую на крупной терке морковь. Похлебку довести до кипения и варить до готовности, плотно закрыв крышкой, после чего дать настояться в течение 15 – 20 мин.

# Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами

*6 картофелин, 1 морковь, 1 головка лука, 3 – 4 помидора, 200 г сметаны, 2 ст. ложки пшена, соль, зелень*

В глубокую посуду положить репчатый лук и поджарить. Когда он подрумянится, положить мелко нарезанные морковь и свежие помидоры, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем залить кипятком, посолить и дать вскипеть. После этого в кипящую воду опустить нарезанный картофель и хорошо промытое пшено. Закрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. В конце варки влить сметану и вскипятить. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

# Похлебка из пшена с овощами

*3 ст. ложки пшена, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л воды, соль по вкусу*

Пшено тщательно промыть, добавить рубленую морковь, залить кипятком, довести до кипения и варить до готовности. Затем кастрюлю с похлебкой поставить на деревянную доску (чтобы через дно не уходило тепло), закрыть плотно крышкой и настаивать в течение 15 – 20 мин.

Репчатый лук мелко нарубить, смешать со сливочным маслом и положить в готовую похлебку. При желании можно добавить в похлебку сметану.

# Похлебка из перловой крупыс овощами

*3 ст. ложки перловой крупы, 1 картофелина, 1/2 кочана капусты, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 л воды, соль по вкусу*

Перловую крупу промыть, залить горячей соленой водой и варить до готовности, после чего добавить нарезанный кружочками очищенный картофель, довести до кипения, положить капусту и настаивать 15 – 20 мин. при слабом нагревании. Заправить смесью из сметаны и майонеза.

# Похлебка с рисом и овощами

*3 ст. ложки риса, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, соль по вкусу*

Промытый и перебранный рис залить горячей соленой водой, довести до кипения, положить мелко рубленный перец (вместе с семенами), нарезанный помидор, снова довести до кипения, добавить растительное масло и настоять 8 – 10 мин.

# Луковая похлебка

*1 л воды, 1 большая луковица, 1 шт. лука-порея, 5 горошин черного перца, петрушка, сельдерей, укроп, соль по вкусу*

Корни петрушки и сельдерея нарезать соломкой и положить в кипящую воду. Репчатый и лук-порей мелко нарезать, перетереть с солью в ступке и засыпать в кипящий бульон. Добавить черный перец. Через 7 – 10 мин. посолить и засыпать мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея и укропа. Дать прокипеть 3 мин. и снять с огня. Перед подачей на стол похлебка должна настаиваться в кастрюле под крышкой 7 мин.

# Мясная похлебка

*350 г мяса (говядина), 250 г картофеля, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, перец, лавровый лист, соль по вкусу, 1/2 стакана вина*

Похлебки на основе мясного бульона лучше готовить так, чтобы не допускать бурного кипения. Целесообразно довести бульон до кипения, а затем, потушив горелку, дать настояться 40 – 60 мин. при плотно закрытой крышке. Чтобы бульон был готов быстрее, кости следует измельчить, а мясо, птицу нарезать на куски.

Сварить бульон из костей. Мякоть промыть в холодной воде, освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, бросить туда ломтики мяса и томить 20 – 30 мин. в духовке при температуре 150 – 200°С. Пока варится мясо, нарезать небольшими кубиками картофель, полукольцами – лук и обжарить в кипящем масле. Затем в горшочек с мясом положить картофель, варить его не больше 15 мин., после чего добавить лук и вновь варить еще 5 – 10 мин. В конце варки положить рубленую зелень (петрушка, укроп), лавровый лист и продолжать варить еще 15 мин. Можно для улучшения вкуса добавить в почти готовое блюдо немного сухого вина. На стол подавать прямо в горшочке или чугунке. Особенно вкусна похлебка, если ее есть деревянной ложкой. Это блюдо одновременно служит и первым, и вторым.

# Сытная похлебка

*100 г индейки или курицы, 50 г картофеля, 15 г пшена, 20 г репчатого лука, 15 г сала, 5 г сухих грибов, лавровый лист, зелень, соль.*

Пшено обязательно перебрать, промыть несколько раз в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Заранее замочить грибы и почистить картофель.

В кастрюлю налить воду и положить пшено, индейку, грибы и лавровый лист. Когда индейка сварится до полуготовности, положить в похлебку нарезанный кубиками картофель. Варить еще 10 мин. Нарезать репчатый лук и обжарить в сале до золотистого цвета, положить его в похлебку в конце варки. Похлебку вскипятить, посолить и посыпать мелкорубленой зеленью.

# Похлебка с вином

*100 г говядины, 125 г картофеля, 40 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 13 г чеснока, 20 мл сухого вина, 5 г моркови, 50 г петрушки (корень)*

Эту похлебку готовят в глиняном горшочке или чугунке. Сначала следует приготовить крепкий прозрачный бульон, в который надо положить сырой картофель, предварительно нарезанный кубиками, добавить туда поджаренный лук, петрушку, морковь. Варить до тех пор, пока не сварится картофель. Потом нарезать вареное мясо и положить его в похлебку. Вскипятить и добавить в нее сухое вино, рубленый чеснок и зелень.

# Российская похлебка

*1/4 часть курицы средних размеров, 50 г картофеля, 1/2 корня петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, 2 горошины черного перца, 15 г сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль по вкусу*

Сварить обычный куриный бульон, почистить картофель, затем нарезать его дольками. Нашинковать морковь, корень петрушки и лук обжарить до нежно-золотистого цвета. Нашинковать мелко чеснок, зелень петрушки, укропа и сельдерея. Затем вынуть из бульона курицу, нарезать ее на небольшие куски и опустить обратно в бульон. Если в бульон положить еще куриное сердце, легкое и печень, то похлебка станет еще ароматнее.

Добавить картофель, вскипятить, положить обжаренные морковь, лук, корень петрушки, а также лавровый лист, перец горошком, чеснок и зелень. Снова вскипятить.

Готовую похлебку разлить по тарелкам, положить сметану и подать на стол.

# Похлебка по-суворовски

*50 г филе рыбы, 1 стакан рыбного бульона, 50 г картофеля, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 20 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 3 г зелени, 5 г сливочного масла, 1 долька лимона*

Филе рыбы нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в чугунок или кастрюлю, налить рыбного бульона, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель и поставить варить. Лук обжарить вместе с грибами, морковью, положить все в похлебку перед тем, как подавать на стол. При подаче добавить растертый чеснок, шинкованную зелень, дольку лимона.

Похлебку едят с кулебякой или с другими пирожками.

# Похлебка «Петровская»

*200 г баранины, 3 – 4 шт. картофеля, 1/2 стакана пшена, морковь, лук репчатый, 2 ст. ложки жира, по 1 шт. корней петрушки или сельдерея, зелень, соль, перец по вкусу*

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, налить 700 мл воды, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности. Вынуть баранину, бульон процедить. В бульон положить картофель, пассерованные морковь и лук, промытое пшено, сваренную баранину и варить до готовности пшена. Похлебку заправить солью, рубленой зеленью петрушки или сельдерея и укропом.

# ЩИ

# Щи зеленые из молодой крапивы

*800 г ветчины или сосисок, коренья, 1 луковица, пучок зелени, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла, 800 г молодой крапивы, 1/2 – 1 стакан сметаны, 100 г щавеля, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, петрушка и укроп*

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени, процедить. Отварить отдельно в бульоне мелко нашинкованные коренья. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха, снова перебрать, мелко порубить.

Взять ложку масла и поджарить мелко изрубленную луковицу, всыпать нарезанную крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, добавить немного сваренного щавеля и сливочного масла. Накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты, всыпать подрумяненную в масле муку. За 30 мин. до подачи развести бульоном, прокипятить, положить немного сметаны, порциями нарезанное мясо или сосиски, один раз вскипятить, добавить отдельно сваренные, мелко нашинкованные коренья, петрушку и укроп.

Отдельно к столу подаются: сметана, сваренные вкрутую или фаршированные яйца, гренки из гречневой крупы или смоленской каши, ватрушки, блинчатые пирожки, слоеные пирожки с мозгами, говядиной и проч.

# Щи из кислой капусты

*1 кг говядины, 400 г ветчины, 3 – 4 сушеных гриба, 2 луковицы, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 700 г капусты, 1/2 ст. ложки масла, 5 горошин черного перца, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны*

Сварить белый бульон из 1 кг жирной говядины от толстого края, огузка или грудинки или из 800 г говядины и 400 г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 3 стакана кислой капусты отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, порубить. Поджарить до мягкости с 1 ст. ложкой масла, мелко изрубленной луковицей, 2 ст. ложками муки и молотым перцем. Залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут готовы, добавить примерно 1/2 стакана сметаны или сливок, вскипятить. Подавать с отварной нарезанной ветчиной или говядиной.

Подаются к этим щам сметана, жареные сосиски, крутая гречневая каша, пирожки или блинчатые пирожки.

# Кислые щи из свежей капусты с яблоками

*1 кг говядины, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 500 г кислых яблок, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны*

Говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить, часто снимая накипь. Положить луковицу, лавровый лист и перец. Процедить готовый бульон. Кислые яблоки залить водой и варить отдельно, пока не разварятся.

Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, перетереть с солью, выжать, положить в процеженный бульон с говядиной, дать хорошенько прокипеть. Потом влить по вкусу отвар от разварившихся яблок.

Незадолго перед обедом взять немного масла, распустить в кастрюле, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить. Всыпать 2 ст. ложки муки, размешать, подправить щи и вскипятить несколько раз. В эти щи можно также положить сметану и вместе с ней еще раз вскипятить.

# Кислые щи с говяжьей грудинкой

*1,2 кг говядины или 800 г говядины и 400 г ветчины, 2 – 3 гриба, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 700 г кислой капусты, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны*

Сварить белый бульон без соли из говяжьей грудинки.

Взять 600 г кислой капусты, отжать ее. Сок сохранить. Капусту обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Распустить 1/2 ст. ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, поджарить, постоянно мешая.

Ложку поджаренной муки развести до гладкости 1 стаканом отвара из 2 – 3 сушеных грибов.

Влить смесь в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в течение часа на легком огне.

Если щи окажутся не кислыми, подлить немного капустного сока и 1/2 стакана сметаны, вскипятить.

Подать с разварной говядиной и нарезанной ветчиной.

Сметану можно подать и отдельно, а также гренки из гречневой каши или блинчатый каравай.

# Щи зеленые из щавеля со шпинатом

*1,2 кг говядины, 200 г ветчины или кусок кожицы копченой ветчины, 2 луковицы, пучок зелени, 300 г щавеля, 300 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 – 2 сушеных гриба – по желанию*

Сварить бульон из 1,2 кг говядины с 2 луковицами, в который для вкуса можно положить кусочек кожицы от копченой ветчины, процедить. Взять 600 г молодого щавеля (если же щавель не очень молодой и кислый, то взять его пополам со шпинатом в пропорциях: 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината). Перебрать щавель, вымыть, отжать, мелко порубить, переложить вместе с соком в кастрюльку. Добавить 1/2 ст. ложки сливочного масла, потушить в собственном соку, после чего можно щавель протереть сквозь сито.

Шпинат также перебрать, промыть, несколько раз меняя воду, залить крутым соленым кипятком с 1/4 ч. ложечки соды, отварить в течение 2 мин., откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть через сито, смешать со щавелем, поджарить на сливочном масле (1 ст. ложка) с мукой (1/2 ст. ложки), влить 1/2 стакана сметаны.

За четверть часа до подачи к столу развести процеженным бульоном, положить нарезанную говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать несколько раз вскипеть.

К этим щам подаются: крутая гречневая каша; гренки из гречневой или смоленской каши; сваренные вкрутую яйца; пирожки из всех сортов теста; блинчатые пирожки; пышки; блинчатый пирог; ватрушки с творогом.

# Щи из маринованного щавеля

*1 – 1,2 кг говядины, 2 луковицы, 125 г маринованного щавеля, 1 – 2 стакана сметаны, 3 – 4 сушеных гриба*

Сварить бульон из говядины, 2 печеных луковиц и грибов, процедить. Добавить 125 г маринованного щавеля, сметану или сливки, размешанные с 2 ст. ложками муки, вскипятить, всыпать укроп и петрушку.

# Щи ленивые из свежей капусты

*0,8 – 1,2 кг говядины, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 600 г капусты, 3/4 стакана муки, 1 ст. ложка масла или бульонного жира, 1/2 – 1 стакан сметаны, 5 – 6 горошин черного перца, 1 – 2 лавровых листа, укроп*

Сварить из 1,2 кг говядины от грудинки или огузка белый бульон, то есть без поджаренных кореньев, с 2 ч. ложками соли, пучком зелени сельдерея и петрушки, обрезками кореньев.

Кочан капусты отделить от кочерыжки. Опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Нашинковать мелко 1 луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жире.

Капусту (600 г) разделить на 6 – 8 частей, опустить ее в кипяток, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, переложить к луку, залить процеженным бульоном так, чтобы едва покрыть капусту, варить ее на малом огне.

Когда капуста будет наполовину готова, добавить к ней мелко нашинкованные и вскипяченные в кипятке коренья. Сваренный к этому времени общий бульон следует процедить.

Муку поджарить с маслом или с бульонным жиром, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, процедить в бульон, положить в него сваренную капусту с кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрыв кастрюлю крышкой.

При подаче к столу всыпать в тарелку укроп и немного перца, положить разрезанную на куски говядину и влить щи.

Для разнообразия можно положить в щи 2 – 3 помидора, которые нужно предварительно вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко нарезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть (либо взять немного готовой томатной пасты).

К щам подается гречневая крутая каша или крутоны из поджаренной гречневой или смоленской каши, блинчатый каравай или блинчатые пирожки.

# Щи из свежей капусты

*500 г мяса с костью (говядина, баранина, свинина), 2 л воды, 500 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 помидора), 2 ст. ложки жира, 1/2 стакана сметаны, 2 лавровых листа, зелень, перец горошком, соль по вкусу.*

Приготовить бульон: в большую по размеру кастрюлю положить нарубленное на куски мясо, залить холодной водой и варить 2 – 2,5 ч. при слабом кипении. В готовый бульон положить нарезанный дольками картофель. Репу, морковь, петрушку, лук репчатый и порей нарезать дольками или брусочками, добавить томат и спассеровать с жиром. Капусту нашинковать и положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения, добавить зелень и варить 30 – 40 мин. За 5 – 10 мин. до окончания варки заправить пассерованными кореньями, солью, специями (лавровым листом, перцем). Если щи готовят со свежими помидорами, последние нарезать дольками и положить вместе с пассерованными овощами. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой следует погрузить на 2 – 3 мин. в кипяток. Подавать щи со сметаной и зеленью.

# Щи из квашеной капусты

*400 – 600 г квашеной капусты, 1 – 2 морковки, 1 – 2 корешка петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки кулинарного жира, 2 л воды*

Сварить мясной несоленый бульон из говядины, баранины или свинины. Пока бульон варится, из шинкованной квашеной капусты отжать сок, положить ее в кастрюлю, добавить ложку томата-пюре, влить стакан бульона и тушить 1,5 – 2 ч. Огонь сначала должен быть сильный, а когда капуста прогреется, убавить его до минимума. Чем тушеная капуста мягче, тем вкуснее щи.

За 10 – 15 мин. до окончания тушения капусты добавить в нее обжаренные на жире коренья и лук. В кипящий бульон положить капусту и варить до готовности 30 – 40 мин. За 15 мин. до окончания варки влить в бульон мучную пассеровку, опустить лавровый лист, перец, соль по вкусу. В готовые щи можно добавить 2 – 3 дольки чеснока, растертого с солью.

Эти щи готовят также с картофелем или крупой. 2 – 3 картофелины нарезать кубиками или ломтиками. Две ст. ложки крупы (лучше перловой или пшенной) отдельно распарить до полуготовности. Подготовленные продукты опустить в кипящий бульон на 20 мин. раньше, чем тушеную капусту.

В тарелку со щами положить сметану, зелень. К щам хорошо подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.

# Суточные щи

*500 – 600 г квашеной капусты, 2 – 3 кости из свиных сырокопченостей, 1 ст. ложка пшеничной муки, остальные продукты, как и для щей из квашеной капусты*

Квашеную рубленую капусту потушить с жиром и костями свинокопченостей, добавив половину столовой ложки томата-пюре. После 1,5 – 2 ч. тушения капуста становится красноватой, мягкой, со сладковатым привкусом. Тушеную капусту выложить в кастрюлю с бульоном и варить около 1 ч. За 30 мин. до окончания варки добавить обжаренные с томатным пюре коренья, а за 10 – 15 мин. – специи, мучную пассеровку, соль. В готовые щи положить 2 – 3 дольки чеснока, растертого с солью.

Наиболее вкусные щи получаются, если их настоять в глиняном горшочке. Для этого кастрюлю со щами снимают с огня сразу же после добавления специй, то есть за 10 мин. до окончания варки, и разливают щи в глиняные порционные горшочки (емкостью 50 мл). В каждый горшочек кладут по кусочку мяса и дольке чеснока, растертого с солью. Сверху горшочек покрывают куском раскатанного пресного сдобного теста, смазывают тесто яйцом и запекают в духовом шкафу. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

Суточные щи лучше всего есть деревянной ложкой прямо из горшочка.

# Щи из квашеной капусты с головизной осетровых рыб

*500 – 600 г головизны, 500 г квашеной капусты, 2 средние моркови, 2 корешка петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 л воды*

У голов рыб осетровых пород удалить жабры, глаза и разрубить на 4 части. Ошпарить кипятком, промыть, залить холодной водой и довести до кипения: убавив огонь, варить в течение часа. Образующуюся на поверхности бульона пену удалять, каждый раз добавляя ложку холодной воды. После окончания варки куски головизны осторожно вынуть, отделить мякоть от хрящей, хрящи вновь залить водой и варить до размягчения. Полученный бульон процедить, далее щи варят так же, как и мясные щи из квашеной капусты. В тарелку кладут кусочки вареной головизны, хрящи, заливают щами, добавляют сметану, зелень.

# Щи наваристые с грибами

*5 – 6 белых сушеных грибов, 600 г квашеной капусты, остальные продукты те же, что и для щей из квашеной капусты*

Из сушеных грибов сварить грибной бульон. Отваренные грибы вынуть из бульона и нарезать кубиками. Квашеную капусту потушить с кореньями и луком обычным способом вместе с нарезанными грибами, пассерованной мукой, перцем, лавровым листом и солью, положить в кипящий грибной бульон и варить 5 – 10 мин.

Готовые щи подают со сметаной и зеленью петрушки или укропа.

# Щи из щавеля по-деревенски

*6 средних картофелин, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г щавеля, пучок петрушки, 2 л воды*

Картофель очистить, отварить целыми клубнями и остудить. Отвар процедить. Листья щавеля нарезать, добавить шинкованный репчатый лук, нарезанную петрушку, сливочное масло, немного отвара и тушить 5 – 7 мин. Отварной картофель нарезать кубиками, смешать со щавелем, залить горячим отваром, довести до кипения и варить еще несколько минут.

Особенно вкусны эти щи, если их приготовить в чугунном горшке в духовке. В готовые щи положить сметану.

# Щи по-уральски с крупой

*По 1/2 стакана геркулеса (или овсяной), пшеничной, перловой, 400 г капусты квашеной, 2 моркови, петрушка, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 зубчика чеснока, 50 г жира, 2 ст. ложки сметаны, зелень*

Щи приготовить так же, как и щи из квашеной капусты.

Отдельно в бульоне почти до готовности сварить крупу перловую, рис, пшено, а за 10 – 15 мин. до окончания варки присоединить ее к щам, добавить в них растертый чеснок и все вместе довести до готовности.

## Щи из квашеной капусты со снетками

*150 г снетков соленых, остальные продукты те же, что для щей из квашеной капусты*

Капусту квашеную потушить, коренья и лук спассеровать также. Капусту заложить в кипящую воду или рыбный бульон, добавить коренья, лавровый лист, перец и снетки (предварительно перебранные и вымытые в холодной воде).

Подавать щи со сметаной и зеленью.

# Щи из крапивы

*600 – 700 г молодой крапивы, 200 г щавеля, 1 ст. ложка муки, остальные продукты те же, что и для щей зеленых*

Молодую крапиву (лучше побеги) хорошо промыть в холодной воде. Погрузить ее на 2 – 3 мин. в кипяток, откинуть на сито, облить холодной водой и, когда вода стечет, пропустить через мясорубку. Подготовленную крапиву тушить с маслом 10 – 15 мин. Репчатый лук с морковью измельчить и обжарить на масле.

В кипящий бульон положить крапиву, пассерованные лук и морковь, варить 20 – 25 мин., а за 10 мин. до окончания варки добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, нарезанные листья свежего щавеля, специи, соль.

Для вкуса в щи можно добавить лимонный сок. При подаче на стол щи из крапивы заправляют так же, как и щи зеленые.

# БОРЩ

## Основной

*2 крупные свеклы, 200 – 250 г белокочанной свежей или квашеной капусты, 1 – 2 морковки, 1 корешок петрушки, 1 – 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 свежих помидора), 2 ст. ложки жира (лучше свиного сала), 100 г сала шпик, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1,5 – 2 л воды*

В кипящий бульон или воду опустить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10 – 15 мин. Свеклу потушить или спассеровать с овощами, положить в бульон и варить до готовности. За 10 – 15 мин. до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, сахар, а за 5 мин. заправить борщ чесноком, растертым с салом, и кусочками сала шпик.

Если капуста квашеная, ее тушат и кладут в борщ вместе со свеклой. За 5 – 7 мин. до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Это сделает его более густым.

При желании борщ варят и с картофелем. В этом случае две картофелины нарезают брусочками в борщ вместе с капустой.

# Сибирский

*2 крупные свеклы, 150 – 200 г свежей капусты или чуть меньше квашеной, 1 картофелина, 3 ст. ложки фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка свиного топленого сала, 3 – 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сахара, 1,5 л бульона (или воды)*

***Для фрикаделек:****200 – 250 г говяжьего мяса, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды или молока*

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне в закрытой кастрюле до размягчения. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10 – 15 мин. Добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи. За 5 – 10 мин. до окончания варки положить вареную фасоль, сахар, специи, чеснок, растертый с солью.

Подготовленное для фрикаделек мясо прокрутить 2 раза через мясорубку вместе с луком, слегка обжаренным в жире. В фарш добавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду и хорошо все перемешать. Из этой массы скатать в форме небольших шариков фрикадельки. Положить их в борщ за 10 – 15 мин. до окончания варки.

# Сборный

*2 средние свеклы, 200 г говядины, 100 г ветчины, 200 г гусятины, 200 – 250 г свежей капусты, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 л воды*

Уложить мясные продукты в кастрюлю и залить их водой так, чтобы ее объем в два раза был больше объема мяса. Поставить кастрюлю на огонь и варить до полуготовности. Свеклу мелко нашинковать или натереть на крупной терке и обжарить на сливочном масле до полного размягчения. Перед концом обжарки добавить в свеклу лук и ложку муки, смешанной с бульоном, хорошо перемешать и прогреть. В кипящий бульон положить крупно нашинкованную капусту, через 10 – 15 мин. свеклу и варить до полного размягчения продуктов.

Перед концом варки в борщ можно положить сметану.

## С кислым молоком

*2 средние свеклы, 200 – 300 г капусты, 1/3 стакана кислого молока, 1 луковица, 2 морковки, 1 картофелина, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 – 4 корня петрушки, соль, лимонная кислота по вкусу, 1,5 л воды*

Картофель очистить, залить 2 стаканами горячей соленой воды, отварить, затем остудить и протереть вместе с отваром. Капусту, морковь, свеклу, лук, коренья измельчить, положить в кастрюлю, добавить томат-пюре, сахар, залить картофельной смесью и потушить 20 – 25 мин.

Долить до нормы воду, довести до кипения, снять с огня, влить растительное масло и лимонный сок (кислоту).

В тарелку с борщом добавить кислое молоко и рубленый укроп или петрушку.

## Со свекольной ботвой

*400 г молодой свеклы с ботвой, 1 картофелина, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 помидора, 200 г кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 – 2 л воды или бульона*

Коренья и свеклу нарезать ломтиками и обжарить на масле в течение 10 – 15 мин. Листья свекольной ботвы хорошо промыть и разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Заложить спассерованные овощи в кипящий бульон, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свекольной ботвы, картофель, соль по вкусу, специи и варить 15 – 20 мин. За 8 – 10 мин. до окончания варки заложить кабачки и нарезанные дольками помидоры. В тарелку с борщом положить сметану и зелень.

## С жареными карасями

*2 средние свеклы, 400 г мелкой рыбы, 600 г карасей, 2 луковицы, 250 – 300 г свежей капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, пучок укропа, соль по вкусу, 2 л воды*

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 мин. до окончания пассеровки добавить, непрерывно помешивая, 2 ст. ложки кипятка и ложку муки.

Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок и другой) сварить бульон. Процедить его через марлю, рыбу использовать для приготовления других блюд. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как обычный борщ.

Карасей очистить, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин. до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить.

В тарелку с борщом положить сметану и зелень.

При желании этот борщ можно дополнить селедкой. Для этого сельдь вымачивают в хлебном квасе или молоке, обваливают в муке, поджаривают на сливочном масле. Обжаренную селедку опустить в кипящий борщ вместе с карасями.

## По-домашнему

*2 – 3 свеклы, 250 г белокочанной или квашеной капусты, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 помидора, 2 моркови, 2 ст. ложки сала, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу, 2 л мясного бульона*

Заранее приготовить мясной бульон. Капусту нашинковать и опустить ее в кипящий процеженный бульон.

Спассеровать свеклу с овощами, томатом-пюре, сахаром, уксусом. Спассерованные овощи положить в бульон и варить до готовности, растереть сало с чесноком и заправить борщ за 5 – 7 мин. до готовности. Если борщ варится из квашеной капусты, то ее необходимо тушить отдельно. А затем положить в борщ вместе со свеклой. В конце варки заправить борщ мучной пассеровкой. При подаче на стол в тарелку положить сметану, зелень петрушки, укропа.

## С черносливом

*1 стакан чернослива, 2 – 3 сушеных гриба, 2 свеклы, 300 г капусты свежей, 2 моркови, петрушка, луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 40 г маргарина, 1 ст. ложка сметаны, сахар, 3%-ный уксус, зелень*

Приготовить борщ на грибном бульоне. Овощи нарезать соломкой. Вымытый чернослив заложить в бульон вместе со свеклой. Вареные грибы нашинковать и вместе со специями добавить в борщ.

При подаче в тарелку положить сметану и зелень.

## Зеленый

*2 свеклы, 5 картофелин, 1 – 2 моркови, 1 луковица, лук зеленый, 200 г шпината, 200 г щавеля, 50 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, сахар, уксус, укроп*

Этот борщ варят преимущественно вегетарианским. Коренья, нарезанные ломтиками, и лук спассеровать. За 2 – 3 мин. до окончания пассерования присоединить зеленый лук, нарезанный по 2 – 2,5 см. Свеклу сварить отдельно цельными клубнями. Картофель нарезать ломтиками или дольками. Вымытые крупные листья шпината и щавеля разрезать на 2 – 3 части.

В грибной бульон или овощной отвар заложить свеклу, нарезанную ломтиками, коренья, картофель, лавровый лист, перец, зелень, соль и варить 20 – 25 мин. За 5 – 8 мин. до окончания варки в борщ положить сначала шпинат, а потом щавель, добавить свекольный отвар и заправить борщ сахаром. Уксус прибавить по вкусу. Отдельно сварить яйца.

В тарелку положить 1/4 яйца, налить борщ, заправить его сметаной и укропом.

# Квас для борща

Взять 200 г черного хлеба и 200 г ржаного хлеба (посветлее). Хлеб нарезать кубиками, залить 2,5 л теплой кипяченой воды, положить очищенную сырую свеклу (6 шт.), нарезанную ломтиками, дать постоять два дня в теплом месте (днем – на солнце, а ночью – в теплой духовке), часто помешивая. На третий день квас будет готов. В борщ вливают все 15 стаканов этого кваса, если он получился приятной кислоты. Если же он слишком кислый, надо разбавить его кипяченой водой.

# Борщ украинский

*1,2 кг разного мяса: говядины, свинины, ветчины, сосисок, пучок основных кореньев, пучок зелени с зеленым луком и свекольником, 200 г кислой или свежей капусты, 400 г свеклы, квас, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 5 – 10 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, 2 – 3 помидора, 1/4 стакана бобов, 6 картофелин, укроп*

Сварить бульон из 0,8 – 1,2 кг говядины от грудинки, от тонкого или толстого края или завитка, но лучше всего пополам со свежей свининой. Мясо залить 15 стаканами процеженного кваса приятной кислоты. Вскипятить его с мясом, снять накипь, опустить пучок связанных между собой основных кореньев, пучок зелени, 6 – 8 листочков свежей свекольной ботвы и 30 г зеленого лука, положить еще две луковицы, душистый перец, лавровый лист, сварить, процедить.

200 г кислой капусты отжать, обдать кипятком, еще раз отжать.

400 г свеклы испечь в духовке до готовности, очистить, нашинковать. Взять 2 – 3 помидора, удалить семена, нарезать ломтиками. 1/2 стакана белых бобов отварить в бульоне отдельно. За 1,5 ч. до подачи к столу положить в процеженный бульон ветчину, шпик, капусту, проварить. За 30 мин. до подачи к столу положить помидоры, бобы, несколько картофелин, 1/2 стакана муки, размешанной с 1/2 стаканами остывшего бульона, прокипятить, влить 1/2 стакана остывшего бульона, прокипятить. Влить 1/2 стакана сметаны, опустить разрезанную на порции грудинку, добавить куски жареной утки, влить квас по вкусу, посолить, довести до кипения.

В суповую миску можно влить сок натертой свеклы, положить укроп, залить кипящим борщом.

Подавать ватрушки с творогом, мясные пышки или пышки с грибами или с говядиной, или крутоны из гречневых круп и проч.

Вместо муки можно взять 1/2 ст. ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и 1/2 ст. ложки сельдерея, 70 г свежего свиного сала и 1/4 стакана пшена. Все это истолочь, заправить борщ.

# Борщ польский

*800 г говядины, 200 г грудинки, квас, 1 – 2 лавровых листа, 5 – 10 горошин душистого перца, 600 г свеклы (одну свеклу оставить для сока), 1/2 стакана муки, 2 – 3 гриба, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица*

Вскипятить белый бульон из 1 кг говядины с добавлением кваса, снять пену, положить копченую грудинку, пучок зелени, соль, сушеные грибы, сварить, процедить.

Пока варится бульон, вымыть свеклу, не очищая ее, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда она станет мягкой, очистить от кожицы, мелко нашинковать. Нагреть в кастрюле бульонный жир, слегка поджарить нашинкованный лук, положить свеклу. Готовить, постоянно помешивая, всыпать 1/3 стакана муки, размешать, залить процеженным бульоном, положить нарезанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы или фрикадельки или поджаренные и нарезанные сосиски, свекольный квас, сметану, вскипятить.

К такому борщу подаются крутоны из гречневой каши, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

# Борщ из печеной свеклы с вином

*400 – 600 г говядины, 400 г свинины, 600 г свеклы, 2 луковицы, 1 – 2 лавровых листа, 5 – 10 горошин душистого перца, 1/2 лимона, 1 – 1 1/2 стакана сухого белого вина или сотерна, петрушка и укроп*

Сварить обыкновенный белый бульон из 400 – 800 г говядины и 400 г свежей молодой свинины от тонкого края с 2 луковицами и пряностями, процедить.

Испечь свеклу, мелко нашинковать, положить в супницу, выжать сок из лимона, добавить белого сухого вина, добавить мелко нарезанную, отварную свинину, укроп, развести горячим процеженным бульоном. В супницу предварительно влить 1/2 стакана процеженного и вскипяченного сока из свежей натертой свеклы.

# Борщ с сельдереем

*0,8 – 1,2 кг говядины, 400 г зелени сельдерея, 1 луковица, 5 – 6 горошин душистого перца, 400 г копченой ветчины – по желанию, 1 – 2 лавровых листа, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана муки, 1/2 или 1 стакан сметаны, укроп*

Сварить белый бульон из 0,8 – 1,2 кг говядины (можно добавить 400 г ветчины), процедить.

Взять 400 г зелени сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порубить.

Масло и 1/2 стакана муки слегка подрумянить, добавить сельдерей, поджарить, развести сметаной, а затем процеженным бульоном, помешивая, довести до кипения. Подавая, всыпать мелко изрубленную зелень сельдерея и укроп.

# Борщ со свежими грибами

*1,2 кг говядины, коренья, 450 г свежих грибов, 6 – 9 шт. картофеля, 50 г нарезанного зеленого лука, 1 – 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 – 1 стакан сметаны или сливок, 1 – 2 луковицы, зелень, молотый черный перец*

Сварить бульон из 1,2 кг говядины и пряностей, процедить. За час до обеда взять очищенные свежие грибы: белые, маслята, рыжики или грузди, но только не волнушки. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпать ложкой муки, залить бульоном, положить 6 – 9 картофелин, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметану или сливки, прокипятить. Подавая, посыпать зеленью и черным перцем.

# РАССОЛЬНИК

## «Домашний»

*200 г свежей капусты, 3 – 4 средние картофелины, 1 морковь, 2 – 3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана огуречного рассола, 1,5 л воды (или бульона)*

Этот рассольник готовят на мясном бульоне с говядиной, бараниной, сердцем, курицей, уткой, он также может быть вегетарианским.

Петрушку, сельдерей, лук репчатый очистить, промыть, нашинковать соломкой или в виде лапши и обжарить с маслом. Соленые огурцы припустить в бульоне. Картофель нарезать брусочками или дольками, капусту белокочанную – соломкой.

В кипящий бульон положить капусту, после возобновления кипения – картофель, а через 5 – 7 мин. – пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5 – 10 мин. до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, заправить огуречным рассолом.

## «Питерский»

*5 – 6 средних картофелин, стакан крупы пшеничной (перловой, овсяной), 1 средняя морковь, корень петрушки, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1/2 стакана огуречного рассола, 1,5 л бульона (или воды)*

Рассольник готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами, вегетарианский, со свежими или сушеными грибами.

Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить до размягчения. Отвар слить, а крупу промыть. Картофель нарезать брусочками. Коренья и лук обжарить с томатом-пюре. Огурцы подготовить как для рассольника.

В кипящий бульон положить перловую крупу и варить 20 – 30 мин. За 10 мин. до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, огурцы.

В конце варки рассольник заправить огуречным рассолом, солью по вкусу.

# «Московский» с почками

*250 – 300 г говяжьих почек, 4 – 5 корней петрушки, 120 г корня пастернака, 2 корня сельдерея, 1 – 2 луковицы, 80 г щавеля, 80 г салата, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок (или молока), 1 яйца, 2 л воды или бульона*

С говяжьих почек снять жир вместе с пленкой, прорезать их до половины и положить в холодную воду на 2 – 3 ч. Если почки бараньи, свиные или телячьи, то вымачивать их не надо.

Подготовленные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, нагреть до кипения и варить 5 – 10 мин. Затем воду слить, почки промыть холодной водой, вновь залить двумя литрами воды и варить до их полного размягчения. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника.

Коренья, лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить с маслом, огурцы припустить. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить 5 – 10 мин. Добавить нарезанные листья щавеля и салата, специи, соль, огуречный рассол по вкусу и варить до готовности.

Чтобы рассольник был гуще, добавить в него яйцо, хорошо размешанное со сливками или молоком. В тарелку с рассольником положить по вкусу зелень.

## «Новотроицкий»

*15 ершей, 400 г судака, 400 г свежей (свежемороженой) рыбы жирных сортов, лучше осетрины, 400 г соленой рыбы (севрюга, осетрина, белуга), 10 – 15 раков, 2 корня петрушки, 5 соленых огурцов, 2 ст. ложки муки, огуречный рассол, соль, перец по вкусу, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 пучок укропа*

Ершей сложить в марлю, завязать в узелок и опустить в кастрюлю с водой. Добавить корень петрушки, соль и сварить уху. Когда уха сварится, удалить из нее марлю с ершами и процедить. Затем сварить в ней порционные куски крупной рыбы, переложить в холодную подсоленную воду. Соленую рыбу сварить отдельно.

В разогретой кастрюле обжарить муку, развести ее горячим огуречным рассолом, довести до кипения, добавить бульон от варки свежей рыбы и еще раз вскипятить. Затем положить в кастрюлю гарнир: куски отваренной рыбы, припущенные с томатом до мягкости огурцы, вареные раковые шейки. В тарелки с рассольником положить укроп.

## С грибами

*30 г грибов сушеных белых (или шампиньонов), 1 петрушка (или пастернак), 1 сельдерей, 1 луковица, 1 лук-порей, 3 картофелины, 2 огурца соленых, 50 г масла сливочного или растительного масла, шпинат или салат, 2 ст. ложки сметаны, специи, зелень*

Коренья и лук, нарезанные соломкой, спассеровать с маслом. Картофель нарезать брусочками. Сварить грибной бульон, грибы нарезать соломкой. В кипящий бульон положить картофель, довести бульон до кипения и добавить в него пассерованные овощи, нарезанные грибы, нашинкованный шпинат и продолжать варку 10 – 15 мин. Перед окончанием варки добавить соленые огурцы, очищенные от кожицы, с удаленными семенами, нарезанные дольками и предварительно сваренные в бульоне (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют), заправить рассольник прокипяченным процеженным огуречным рассолом, солью и специями.

Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

# По-россошански

*700 г картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 огурца соленых, 60 г шпика, 50 г маргарина, 2 ст. ложки сметаны, зелень, специи*

Шпик нарезать или пропустить через мясорубку, растопить и спассеровать в нем лук и морковь, добавить томат-пюре и продолжить пассерование до окрашивания жира. В остальном блюдо готовить так же, как рассольник «Домашний».

Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

## Рыбный

*500 г головизны от рыб осетровых пород, судака или сома, трески, окуня морского (филе с кожей и реберными костями). Остальные продукты как для рассольника «Московский».*

Головизну осетровых пород разрубить на 2 – 4 части и варить в течение 60 – 70 мин. Затем отделить мякоть от хрящей, удаляя при этом панцирные пластинки, и хрящи отдельно довести до готовности.

В тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и посыпать зеленью. Вместо головизны можно положить кусок отварной рыбы.

# СОЛЯНКА

# Московская

*200 г свежей семги, 200 г свежего судака, 200 г свежей (или соленой) осетрины, 100 г оливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 – 4 белых маринованных гриба, 2 – 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка каперсов, черный перец, лавровый лист, соль по вкусу, 1,5 – 2 л мясного или рыбного бульона*

Мелко изрубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон в огуречный рассол, хорошенько перемешать и довести до кипения.

Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки, лавровый лист и перец и снова довести до кипения.

Положить в кастрюлю ошпаренные куски подготовленной рыбы, припущенные с томатом-пюре огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне.

Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки раскладывают по куску каждого вида рыбы, заливают супом, добавляют кружок лимона, зелень, маслины. Хорошо подать с расстегаями с рыбой.

# Мясная

*800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, 5 ст. ложек грибов (лучше рыжиков), 10 – 12 оливок, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу*

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда.

В этом же бульоне сварить курицу, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон.

На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10 – 15 мин. За 1 – 2 мин. до окончания варки добавить сметану.

Домашнюю птицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

# Донская

*250 – 300 г осетрины, 300 – 350 г головизны любой крупной речной рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка каперсов, 2 – 3 свежих помидора, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 – 2 л рыбного бульона, соль, перец по вкусу*

Сварить из головизны концентрированный рыбный бульон и процедить. Морковь нарезать кружочками, а лук – кольцами и обжарить на сливочном масле, добавив в конце томат-пюре. В кипящий бульон положить подготовленные овощи, ошпаренные порционные куски осетрины, припущенные соленые огурцы, каперсы и варить до готовности рыбы.

За 5 – 10 мин. до окончания варки опустить в солянку нарезанные кружочками свежие помидоры, соль, специи. В тарелку положить куски осетрины, нарезанную головизну, маслины, кружочек лимона и зелень.

# Солянка грибная

*250 г грибов белых свежих или 50 г сушеных, остальные продукты, за исключением мясопродуктов и костей, те же, что и для солянки сборной мясной*

Предварительно очищенные и хорошо промытые грибы сварить, затем промыть и нашинковать. Сушеные грибы обработать так же, как для приготовления грибного бульона.

Кроме того, солянку можно приготовить и с солеными грибами на грибном бульоне.

В этом случае следует брать сушеных белых грибов 8 г и соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др.) 40 – 50 г. Соленые грибы тщательно вымыть и нашинковать.

Готовить, как солянку мясную сборную.

# Солянка рыбная

*400 г рыбы, 1 луковица, 1 огурец соленый, 1 ст. ложка каперсов, 10 – 12 оливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла сливочного, 1/2 стакана сметаны, 4 дольки лимона, зелень, специи, соль по вкусу*

Обработанную сырую рыбу (судака, треску, скумбрию, минтай, ставриду, путассу и др.) нарезать по три-четыре куска на порцию. Из голов и хребтовых костей сварить рыбный бульон (2 л). При варке бульона добавить в него коренья, лавровый лист и черный перец. Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре, продолжить пассерование 6 – 8 мин. В кипящий бульон положить рыбу, лук, огурцы, каперсы, оливки, специи, варить 15 мин. В конце варки добавить соль и сметану. В тарелку с солянкой положить оливки, ломтик лимона, зелень или подать их отдельно.

# РАЗНЫЕ СУПЫ

# Суп крестьянский

*300 – 350 г свежей капусты, 4 – 5 картофелин, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 свежий помидор, 1 луковица, 1 ст. ложка масла (любого), 1,5 – 2 л бульона или воды, пучок петрушки или укропа, соль, перец по вкусу, 1/2 стакана сметаны*

Капусту нарезать шашечками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками. Петрушку, лук, помидоры обжарить на масле. В кипящий бульон положить капусту, довести снова до кипения, добавить пассерованные овощи и картофель. Варить 20 – 25 мин. За 2 – 3 мин. до окончания варки посолить. В тарелку с супом положить ложку сметаны, рубленую зелень петрушки.

Вместо капусты можно использовать щавель (200 – 250 г). Класть его в суп нужно за 5 – 6 мин. до окончания варки.

# Суп картофельный с крупой

*6 средних картофелин, 1/2 стакана крупы (перловая, овсяная, пшеничная), 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1,5 л мясного (или рыбного) бульона (или воды), соль по вкусу*

Крупу сварить до полуготовности, лук мелко порубить, морковь нарезать мелкими кубиками и обжарить с луком на масле. Картофель и петрушку нарезать дольками. В кипящий бульон положить подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варить до размягчения всех продуктов. За 5 – 10 мин. до окончания варки суп посолить.

# Суп картофельный с грибами

*5 – 6 свежих грибов, 5 картофелин, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка масла, 1 л воды*

Овощи нарезать, как указано в предыдущем рецепте. Морковь, лук, петрушку, помидоры обжарить на масле. Можно также обжарить ножки грибов. В кипящий бульон положить нашинкованные шляпки свежих грибов и варить 35 – 40 мин. Добавить картофель, пассерованные овощи и варить до полного размягчения продуктов. За 5 – 10 мин. до окончания варки суп посолить.

Если грибы сушеные, положить их в суп за 10 – 15 мин. до окончания варки.

# Суп овощной

*2 морковки, 1 средняя репа, 2 свежих огурца, 4 картофелины, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка масла, немного шпината, соль по вкусу, 1,5 л мясного бульона, 1/2 стакана сметаны, пучок петрушки или укропа*

Морковь, репу и лук нарезать дольками, обжарить на масле. Свежие огурцы разрезать вдоль на четыре части, а потом кусочками. Картофель нарезать ломтиками.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения и добавить обжаренные на масле овощи. Варить до размягчения продуктов. За 5 – 6 мин. до окончания варки положить огурцы, листья шпината, зеленый горошек, соль по вкусу.

В тарелку с супом добавить ложку сметаны, мелкорубленую зелень петрушки или укропа.

# Суп с креветками

*200 г вареного мяса креветок, 1 морковка, 500 г цветной капусты, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшая луковица, 1 пучок укропа (или петрушки), соль по вкусу, 1,5 л воды*

Нарезанные морковь, петрушку, лук слегка обжарить на масле. В кипящую воду положить пассерованные овощи и варить 10 – 15 мин. Добавить подготовленные мелкие соцветия капусты и варить до готовности.

Перед окончанием варки суп посолить и опустить в него вареное мясо креветок. В тарелку с супом положить мелкорубленую зелень петрушки и укропа.

# Суп огородный

*300 г белокочанной капусты, 4 свежих огурца, 1/2 л кефира, 1 л воды, 1 морковка, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, пучок укропа, соль, перец по вкусу*

Капусту, морковь, лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавив 2 стакана воды, поставить на слабый огонь и припустить до размягчения овощей. Вылить в эту же кастрюлю оставшуюся воду, довести до кипения, проварить 5 мин., снять с огня, добавить соль по вкусу и охладить. Когда суп остынет, влить в него кефир.

Огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать соломкой и разложить по тарелкам. Налить в них суп, заправить его сметаной и рубленой зеленью укропа, поперчить.

# Куриная лапша

*300 г домашней лапши, курица, 2 морковки, 1 корень петрушки, 2 л воды, 1 лавровый лист, 1 пучок укропа (или петрушки), перец (горошком), соль по вкусу*

***Для лапши:****200 г муки, 1/2 стакана воды, 3 – 4 яйца, соль по вкусу*

Приготовить лапшу. Для этого муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту расстойку и очень тонко (как бумагу) раскатать скалкой. При раскатывании периодически опылять тесто мукой, нарезать тесто лентами шириной 5 – 6 см и сложить ленты одну на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растрясти лапшу по столу, чтобы каждая «лапшинка» отделилась от другой, и дать подсохнуть. После этого лапша готова для заправки ею супа.

Подготовленную курицу положить в кастрюлю, залить водой, добавить нарезанные морковь и петрушку, соль, несколько горошин черного перца и варить до готовности. За 10 мин. до конца варки положить лавровый лист.

Сваренную курицу вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него лапшу. Варить при слабом кипении до тех пор, пока лапша не всплывет. Так же варят лапшу с куриными потрохами.

Курицу разрубить на куски и подать с лапшой. В тарелку положить рубленую зелень укропа или петрушки.

# Суп гороховый

*1/2 стакана лущеного гороха, 300 г ветчины или грудинки, 2 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль по вкусу, 1 стакан мелких сухариков, 1,5 л воды*

Предварительно замоченный горох залить холодной водой, добавить кожу от ветчины и варить до полного размягчения. Мелко нарубленный лук обжарить с ветчиной, добавить натертые на крупной терке морковь и петрушку и все вместе прожарить на масле 3 – 4 мин., положить томат-пюре, перемешать и тушить еще 3 – 4 мин. Тушеные овощи с ветчиной положить в кипящий гороховый отвар, посолить и варить 3 – 5 мин.

В тарелку с супом положить хлебные сухарики.

# Суп из раков

*500 г севрюги, белуги или осетрины, 300 г головизны, 2 моркови, петрушка, сельдерей, 2 небольшие луковицы, 100 г масла сливочного, 3 мелких рака, 1 ст. ложка томата-пюре, лавровый лист, перец, зелень*

***Для кнельной массы:****200 г судака (филе), 1 стакан молока, 100 г хлеба пшеничного (мякиш), 2 яйца (белки)*

В состав этого супа входит рыбный бульон, нарезанные в виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей, морковь), репчатый лук, сваренная звеном севрюга, или осетрина, или белуга, вареные хрящи, фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло.

Продукты залить бульоном и варить на слабом огне 10 мин. Подавать суп в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью.

Коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15 – 20 мин. Через 5 – 10 мин. после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2 – 3 мин. до окончания варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные.

Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне кусок рыбы, нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью.

## Обработка раков

У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки, клешни и очистить их. Панцири освободить от внутренностей, обмыть, наполнить специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 10 – 12 мин.

## Приготовление кнельной массы

Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный в молоке, пропустить 2 – 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, а затем пропустить через протирочную машину или протереть через частое сито. К протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя молоко. После этого массу посолить.

## Приготовление кнелей

Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой наполняют раков. Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки на противень, смазанный жиром. После этого налить воду или бульон и варить 5 – 6 мин. при 85 – 90°С. Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном.

## Приготовление ракового масла

В растопленное сливочное масло положить подсушенную кожицу вареных раков, растолченную в ступке, и, перемешивая, прогреть на слабом огне 10 – 15 мин. (до тех пор, пока масло не окрасится в оранжевый цвет). После этого масло залить горячей водой, вскипятить и дать отстояться в течение 25 – 30 мин. Затем с поверхности воды снять масло, процедить и охладить.

# Суп овощной с цветной капустой

*100 г капусты цветной, морковь, репа, брюква, лук-порей, картофелина, шпинат, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 л молока, зелень*

Коренья и лук нарезать соломкой, картофель – брусочками и все вместе слегка спассеровать с маслом, положить в горячий бульон, взятый вполовину, и варить 5 – 10 мин. Затем добавить подготовленную цветную капусту и варить до готовности. За 5 – 6 мин. до окончания варки положить нарезанные листики шпината. Отдельно вскипятить молоко. Овощи положить в тарелку с бульоном и долить горячее молоко.

# Суп овощной с зеленью

*2 морковки, 1 брюква, 2 луковицы, 1 лук-порей, 2 – 3 картофелины, по 150 г капусты савойской (или белокочанной), шпината, щавеля (или салата), 1 ст. ложка манной крупы, укроп, 4 стакана молока*

Овощи и лук нарезать крупными ломтиками, залить горячей водой или грибным бульоном (2/3 нормы), положить масло сливочное, посолить и варить 20 – 30 мин. Перед окончанием варки (за 5 – 8 мин.) добавить в суп манную крупу и нарезанную зелень шпината, щавеля или салата.

Налить в тарелку сначала горячее молоко, а затем суп и положить зелень.

# Суп овощной с вермишелью

*3 – 4 моркови, 1 брюква, 1/2 кабачка, 2 – 3 картофелины, 100 г вермишели, 1 ст. ложка масла сливочного, 4 стакана молока, укроп*

Морковь и брюкву нарезать ломтиками, слегка спассеровать с маслом. Картофель также нарезать ломтиками. В кипящее молоко, разбавленное наполовину водой, заложить коренья, посолить (по норме) и довести до кипения, затем добавить картофель и варить до готовности. За 12 – 15 мин. до окончания варки в кипящий суп добавить вермишель. При подаче положить зелень.

# Суп картофельный со свежими грибами

*250 г грибов белых или шампиньонов свежих, 800 г картофеля, 1 морковь, петрушка, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка сметаны, лук-порей, помидоры, зелень, специи*

Суп картофельный со свежими грибами можно приготовить на мясном или костном бульоне, а также вегетарианский.

Корни свежих грибов мелко нарубить и спассеровать с жиром, шляпки нашинковать и варить в бульоне или воде 30 – 40 мин. Овощи нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать кубиками.

В кипящий бульон с грибами заложить пассерованные корни грибов, овощи и картофель и варить 15 – 20 мин.

За 5 – 10 мин. до окончания варки добавить нарезанные помидоры, в ограниченном количестве лавровый лист и зерна перца.

Подавать суп со сметаной и зеленью.

# Суп картофельный с фасолью

*400 г картофеля, 150 г фасоли (или гороха лущеного), 1 морковка, 1 луковица, 1 петрушка, маргарин, зелень, специи*

Перебранную и вымытую фасоль или горох залить холодной водой, закрыть посуду крышкой и медленно нагревать до закипания, затем варить при очень слабом кипении до готовности. Коренья нарезать кубиками или брусочками 1,5 – 2 см длиной, лук – мелко и все вместе спассеровать.

В горячий бульон заложить коренья, картофель, вареную фасоль, лавровый лист, перец и варить до готовности картофеля.

В тарелку с супом положить зелень. Так же приготовляют суп картофельный с горохом, чечевицей и зеленым горошком.

# Суп молочный с овощами

*1 л молока, 0,5 л воды, 120 г капусты цветной, 100 г репы, 1 морковка, 100 г горошка зеленого консервированного, 100 г бобов зеленых стручками, 250 г картофеля, масло сливочное, соль*

Морковь и репу нарезать ломтиками или дольками и слегка спассеровать с маслом. Цветную капусту разобрать на мелкие кочешки и промыть, картофель нарезать дольками или кубиками, стручки фасоли разрезать на 2 – 3 части. В кастрюлю с кипящей водой заложить коренья, картофель, цветную капусту, закрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне 15 – 20 мин.

За 5 – 10 мин. до окончания варки овощей добавить фасоль, горошек, горячее кипяченое молоко и заправить суп солью.

К нему подать расстегай, кулебяку или жареный пирог с грибами.

# Суп полевой (кулеш)

*150 г шпика свиного, 600 г картофеля, 1/2 стакана пшена, 2 луковицы, зелень*

Свиной шпик нарезать кубиками размером около 1 см и слегка поджарить с мелко нарезанным луком, после чего заложить в кипящий бульон или воду. Одновременно в бульон (воду) положить предварительно хорошо промытое пшено. Нагреть суп до кипения и добавить картофель, специи, соль. Варить 20 – 25 мин.

Перед подачей кулеш посыпать зеленью.

# Суп-пюре из свежих огурцов

*400 г картофеля, 800 г свежих огурцов, 2 луковицы, пучок зелени, душистая зелень, 2 – 3 гвоздики, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/4 стакана перловой крупы, 2 желтка, 1/2 стакана сливок, 1/2 ст. ложки масла, укроп и перец*

Приготовить отвар из пучка зелени сельдерея, петрушки и лука-порея, из 400 г картофеля, добавить по вкусу другой зелени, употребляемой при солении: эстрагона, кервеля, смородинового листа, чабреца, розмарина и пр., процедить.

400 г огурцов очистить (кожицу промыть, прокипятить в отваре из зелени и картофеля), разрезать каждый на 4 части, выбросить зернышки, положить в кастрюлю с 2 луковицами, 2 – 3 гвоздиками. Добавить ложку муки, слегка поджаренной с 1/2 ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара, прокипятить, протереть сквозь сито.

Перелить в кастрюлю, развести остальным бульоном, добавить пюре из перловой крупы, положить 2 желтка, взбитых с 1/2 стакана сливок, 1/2 ст. ложки твердого сливочного масла, посолить, подогреть, мешая сверху вниз, до самого горячего состояния.

400 г огурцов очистить от кожицы и вынуть сердцевину с зернышками, нарезать ломтиками, сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда обсохнут, переложить в суповую миску.

Подать отдельно укроп и перец.

# Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной

*400 г основных кореньев, 400 г картофеля, 2 – 3 сушеных гриба, 1/3 стакана перловой крупы, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 лимона, пучок зелени, укроп, 1/2 – 1 1/2 стакана свежей сметаны*

Сварить бульон из основных кореньев, картофеля, пучка зелени, 2 – 3 сушеных грибов, процедить. Разварить отдельно перловую крупу с маслом, выбить ее добела, развести процеженным бульоном, вскипятить. Перед подачей к столу влить сметану, положить 1/2 лимона с цедрой, нашинкованные грибы, довести до кипения, вынуть лимон, тотчас перелить в супницу, подавать, посыпав укропом.

# Суп из свежих грибов со сметаной или сливками

*450 г грибов, 6 – 8 картофелин, зеленый лук, пучок зелени, 1 ст. ложка масла, 1 – 2 луковицы, 1/2 – 1 стакан сметаны или сливок*

450 г очищенных свежих грибов, кроме волнушек, но лучше белых, несколько раз промыть в холодной воде. Поджарить в масле мелко нарезанный лук, добавить грибы, залить 12 стаканами воды, варить до готовности, добавить немного соли. Затем положить зеленый лук, 1 – 2 луковицы, пучок зелени петрушки, сельдерея и лука-порея, подправить ложкой муки, прокипятить. За 20 мин. до подачи к столу добавить 6 – 8 ломтиков нарезанных картофелин, сварить. Подавая, положить свежей сметаны или сливок и вместе с ними довести суп до кипения. Можно добавить молотого черного перца.

# Суп из рыжиков

*400 г рыжиков, 200 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 1 луковица*

Рыжики промыть несколько раз в холодной воде. Сварить, добавить очищенные соленые огурцы, картофель, измельченную луковицу, коренья и укроп. Когда все сварится, подправить мукой, поджаренной в масле, вскипятить, всыпать перец.

# Лапша грибная

*1 1/2 стакана лапши, 12 шт. картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лук-порей, 3 луковицы, пучок зелени, 5 горошин душистого перца, 1 – 2 лавровых листа, сливочное масло, петрушка, укроп*

Сварить бульон с кореньями и пучком зелени, процедить, вскипятить, всыпать лапшу, отварить, посолить.

Положить молотый черный перец, отдельно сваренный картофель, отдельно отваренные мелко нашинкованные грибы, масло, зелень, подлить по вкусу грибного отвара, подавать.

# Суп из грибов с перловой крупой

*50 г сушеных грибов, 1/2 стакана перловой крупы, 8 шт. картофелин, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лук-порей, 1 – 2 луковицы, 1/2 ст. ложки муки, 1 – 2 ст. ложки масла, свекольный рассол, петрушка и укроп, 1/2 стакана сметаны*

Морковь, корень петрушки, корень сельдерея, 1 – 2 луковицы вымыть, очистить, мелко порубить, поджарить в масле.

Посыпать мукой (пол-ложки), снова поджарить, развести водой, положить 5 – 6 сушеных грибов, отварить до мягкости, процедить.

Влить в процеженный суп свекольный рассол, положить 1/2 стакана перловой крупы, сварить, добавить примерно 8 очищенных картофелин. Отварить, влить сметану, посолить.

Подавая к столу, всыпать в супницу мелко нашинкованные грибы и зелень.

# Суп из индейки со сморчками и фрикадельками

*Индейка весом 1,2 кг, 400 – 600 г говяжьих и телячьих костей, 1 луковица, 6 – 12 сморчков, мускатный орех, 50 г почечного жира, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 – 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки, черствый белый хлеб, 4 – 5 яиц, укроп и петрушку*

Сварить бульон из костей (говяжьих и небольшого количества телячьих) с печеной луковицей. Взять индейку весом 1,2 кг, снять с нее филе, а все остальное сварить в бульоне. Очистить, вымыть 6 – 12 сморчков, поджарить их в сливочном масле, посыпать ложкой муки, добавить 1 луковицу, 5 – 6 горошин душистого перца, залить процеженным бульоном, сварить. Взять печень индейки, поджарить, остудить, измельчить. Филе мелко порубить, добавить кусочек почечного телячьего жира, ложку растительного масла, 2 яйца и еще 2 – 3 желтка, 2 – 3 ложки сливок, соль, мускатный орех и добавить столько тертого черствого белого хлеба, чтобы образовалась густая масса, из которой сделать и сварить отдельно в бульоне фрикадельки.

# Суп белый

*1,2 кг говядины, 100 – 200 г телячьей голяшки, 1 печеную луковицу, пучок зелени, 1/2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1/2 корня петрушки, 1/2 – 3/4 стакана муки, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 400 г капусты, 2 – 5 горошин душистого перца*

Сварить обыкновенный белый бульон из говядины, печеной луковицы и пучка зелени, процедить. Распустить 1/2 ст. ложки масла, слегка поджарить мелко нарезанные 1 морковь, 1/2 корневого сельдерея, 1/2 корня петрушки, подливая 1/4 стакана бульонного жира, и залить процеженным бульоном.

1/2 стакана поджаренной муки размешать с 1/2 стакана холодной воды, влить в кипящий бульон, прокипятить, процедить.

Развести 2 желтка с 1/2 стакана сливок, влить, мешая, 2 стакана теплого бульона и, снова мешая, подогреть до самого горячего состояния.

Непосредственно перед подачей опустить в суповую миску капусту, разрезанную на части, бланшированную и отдельно отваренную в бульоне.

Влить приготовленные желтки и общий процеженный бульон, подавать.

# Суп из соленых рыжиков

*400 г баранины с почкой, 200 г ветчины, 400 г соленых рыжиков, 25 г масла, 2 луковицы, пучок зелени, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка уксуса, сахарный песок, 2 соленых огурца, укроп*

400 г соленых рыжиков замочить с вечера в холодной воде. Днем порубить, притушить в кастрюле с ложкой масла, смешанного с 2 большими натертыми луковицами и пучком зелени петрушки, сельдерея и лука-порея. 400 г баранины с почкой и 200 г ветчины нарезать кусочками, залить водой, сварить, добавить 1/2 стакана муки. Перед подачей к столу добавить ложку уксуса, сахарного песка, 2 очищенных и нарезанных огурца, положить рыжики, вскипятить, всыпать укроп.

# Суп из телячьих почек

*1 кг говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 – 3 луковицы, 10 – 15 горошин душистого перца, петрушка и укроп, соль*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины с кореньями и пряностями, процедить.

Нашинковать 1 – 2 луковицы, распустить 1 ст. ложку масла, поджарить лук. 2 телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить в кастрюльку с поджаренным луком, накрыть крышкой. Поджарить, посыпать 1 ст. ложкой муки, развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить 2 очищенных от кожицы и мелко нарезанных соленых огурца, добавить маринованные грибы, оливки, нарезанные корнишоны, вскипятить, положить соль, перец, петрушку.

# Суп рыбный на мясном бульоне

*400 – 600 г говядины, 800 г рыбы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 1/2 корня сельдерея, 1 – 2 луковицы, 10 – 15 горошин душистого перца, 1 – 2 лаврового листа, 1/2 стакана муки, мускатный орех, петрушка, укроп*

Сварить белый бульон из 400 – 800 г говядины и кореньев, процедить, остудить.

В холодный бульон опустить 800 г рыбы (щуки, окуня, линя или судака), сварить.

Взять 400 г жирной говядины, всех кореньев понемногу, поджарить. Добавить 1/2 стакана муки, размешанной с 1/2 ст. ложки масла, развести рыбным бульоном, поставить на плиту, дать прокипеть при постоянном помешивании 30 мин.

Процедить через салфетку. Подавая, всыпать в тарелки петрушку и укроп, мускатный орех и опустить отваренную рыбу.

# Суп из курицы с фаршированными сморчками

*1 большая курица, 400 г говяжьих костей, 1/2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 1/2 корня петрушки, укроп и петрушку, 1 ст. ложка сливочного масла, 30 г коньяка, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 18 шт. сморчков, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, мускатный орех*

Сварить бульон из курицы весом 1,2 кг (если же куры маленькие, то взять две и добавить 400 г говяжьих костей).

С курицы снять предварительно филе, сделать из него фарш, а именно: пропустить через мясорубку, положить 1/2 ст. ложки масла, немного соли, мускатного ореха, 30 г конька, 1 яйцо и столько муки, чтобы масса получилась не слишком жидкая.

Выбрать штук 18 крупных сморчков, вымыть их хорошенько, отрезать корешки и вложить в сморчки приготовленный фарш. Затем в отдельной кастрюльке сварить сморчки в курином бульоне до готовности.

Общий бульон процедить, можно подправить его маслом с мукой, прокипятить, влить 1/2 стакана сливок с 2 желтками, подогреть, помешивая, до самого горячего состояния, разлить по тарелкам, туда же положить фаршированные сморчки.

# Суп с сельдереем и перловой крупой

*1,2 кг говядины, 3 петрушки, 3 сельдерея, горсть сушеной зелени сельдерея, 1/2 стакана перловой крупы, 1/2 лимона, 1/2 – 1 стакан сметаны*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. За час до обеда опустить в бульон очищенные и длинной соломкой нарезанные 3 корешка петрушки, 3 корешка сельдерея и горсть сушеной зелени сельдерея, сварить до мягкости. Перед подачей к столу положить в супницу 1/2 ломтика нарезанного лимона, сметану, отдельно отваренную в бульоне перловую крупу, добавить зелень сельдерея, залить бульоном, подавать.

# Суп из поросенка

*1,2 – 1,6 кг поросенка, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1/2 лука-порея, 1 луковица, 10 – 15 горошин душистого перца, 1 – 3 лавровых листа, 1/2 стакана перловой крупы, 1 или 1 1/2 стакана сметаны, петрушка и укроп*

Сварить белый бульон из 1,2 кг поросенка, кореньев и пряностей, процедить. Перловую крупу разварить отдельно с 1 ст. ложкой масла, выбить добела, добавить сметаны, развести процеженным бульоном, вскипятить.

При подаче к столу всыпать в суп петрушку и укроп. Можно подавать этот суп и с фрикадельками из почки поросенка, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаной.

# Суп из утки с перловой крупой и грибами

*1 большая домашняя утка, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1/2 лука-порея, 1 луковица, 3 – 4 сушеных гриба, 1 – 2 лавровых листа, 1/2 – 3/4 стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, 1/2 или 2 стакана сметаны, 1/2 лимона или сок крыжовника, зелень*

Домашнюю утку сварить с неподжаренными кореньями, пряностями и 3 – 4 сушеными грибами.

1/2 стакана перловой крупы разварить отдельно, добавить 1 ст. ложку масла, выбить добела, влить 1/2 или 1 стакан сметаны, развести процеженным бульоном, один раз вскипятить, подать с разрезанной на части уткой.

Сушеные грибы обдать кипятком, вымыть тщательно от пыли и песка, сварить отдельно в посоленной воде, вынуть их, мелко нашинковать, опустить в суп вместе с зеленью петрушки или укропа.

Можно иногда для вкуса добавить лимонного сока, или свекольного рассола, или сок крыжовника.

В целях экономии можно из утки сварить суп с перловой крупой, как сказано выше, а утку подать на второе блюдо с картофелем, нашинкованными грибами и соусом.

# Суп из гуся с перловой крупой и грибами

*1,2 кг гуся, 2 моркови, 1/2 лука-порея, 1 – 2 луковицы, 3 – 4 сушеных гриба, 1/2 стакана перловой крупы, 1/2 – 1 стакан сметаны, петрушка и укроп*

Варится так же, как суп из утки.

В целях экономии можно суп подать отдельно в качестве первого блюда, а гуся под соусом – на второе.

В таком случае гусиные потроха подать на суп, а из всего остального сварить на следующий день суп с перловой крупой и сметаной.

# СУПЫ РЫБНЫЕ

# Уха с расстегаем или кулебякой

*350 г рыбы мелкой (ерши, окуни), 30 г паюсной икры, 1 петрушка, 2 луковицы, стебли зелени петрушки и сельдерея. Отдельно приготовить расстегаи или кулебяку*

Уху (бульон) приготовить можно из всякой рыбы, а также из ее отходов. Наиболее вкусная уха получается из мелкой рыбы (ершей или окуней), у которой удаляют внутренности и жабры.

Вымытых ершей или окуней залить холодной водой и при медленном нагревании довести до кипения, с поверхности бульона удалить пену, затем добавить петрушку, лук, соль и варить в течение 40 – 50 мин. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры, которую приготовить следующим образом: икру растереть в ступке, постепенно прибавляя по 1 – 2 ст. ложки воды до тех пор, пока не получится однородная масса (икринки должны быть тщательно растерты); полученную массу развести холодной водой в 4 – 5-кратном размере (по отношению к весу массы).

Для осветления процеженный бульон нагреть до 70 – 80°С. В подготовленную оттяжку добавить горячий бульон так, чтобы температура оттяжки была не выше 50°С. Затем оттяжку влить в бульон, размешать, закрыть котел крышкой и нагреть. После того как бульон закипит, снять пену и варить при слабом кипении 20 – 30 мин. Готовый бульон снять с огня и дать отстояться для оседания оттяжки, а затем процедить.

При варке в бульон следует добавлять стебли петрушки и сельдерея. Оттяжка из икры паюсной придает ухе особый приятный привкус и аромат. Оттяжкой из икры свежей рыбы – судака, щуки и др. – также можно осветлять бульон, но он приобретает запах сырой рыбы, который не так приятен в горячем бульоне.

Уху подать в бульонных чашках. Отдельно на тарелке подать расстегаи или кулебяку с визигой и рыбой или с рисом и рыбой.

# Уха из стерляди

*1,6 л рыбного бульона, 400 г стерляди, 10 г масла сливочного, 1/2 моркови, зелень петрушки или укроп, перец горошком, четверть лимона*

Хорошо промытые куски стерляди протереть салфеткой до полного удаления с поверхности слизи, затем ошпарить кипятком (20 – 30 сек) и промыть холодной водой.

В сотейник налить ранее приготовленный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком и варить 10 – 15 мин. (в зависимости от величины кусков). Появляющуюся на поверхности пену удалять.

Если на поверхности ухи нет блесток жира, то для этой цели морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, процедить и масло прибавить к ухе.

На розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. Отдельно можно подать расстегаи с рыбой или визигой.

# Рыбацкая уха

*400 г рыбной мелочи (ерши, окуни и др.), 200 – 250 г судака, 200 – 250 г налима, 5 – 6 мелких картофелин, 2 – 3 мелкие луковицы, 1 корень петрушки, 10 – 12 горошин перца, 1 л воды, пучок петрушки или укропа, лавровый лист, соль по вкусу*

Мелкую рыбу потрошат, кладут в марлю и завязывают ее узлом. Заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют корень петрушки, лук, соль, лавровый лист и продолжают варить примерно час при слабом нагреве. Марлю с рыбой вынимают и выбрасывают либо используют для приготовления других блюд. В кипящий бульон опускают нарезанные картофель, лук и петрушку и варят до полной готовности, за 15 мин. до окончания варки в уху закладывают порционные куски рыбы. В тарелки с готовой ухой положить сливочное масло и зелень.

# Уха из налима

*1 налим (500 – 600 г), желательно с молокой, 2 – 4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 2 луковицы, 5 – 7 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 морковь, 1 корень петрушки, перец молотый, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка масла, 10 маслин, пол-лимона, 1,5 – 2 л воды, соль по вкусу*

Рыбу выпотрошить, отложив молоку и печень, вымочить и осторожно снять с нее кожу. С костей соскоблить мякоть и положить ее в тарелку. Голову, кости, хвост и плавники налима залить холодной водой и варить 15 – 20 мин. с целой луковицей, лавровым листом, перцем, мелко нарезанными морковью и петрушкой. Затем бульон хорошо процедить в другую кастрюлю. Мякоть налима пропустить через мясорубку, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, поперчить. Должна получиться густая пластичная масса. Скатать из этой массы валик толщиной 3 см и опустить его на 5 мин. в кипящий бульон. В бульон положить молоку и печень налима и сварить их. За 3 мин. до готовности добавить кружки из рыбной мякоти, ложку каперсов и сливочное масло. В тарелку с ухой кладутся маслины, кружок лимона.

# Уха «Ростовская»

*200 г судака, 400 г рыбной мелочи, 4 – 5 картофелин, 1 корень петрушки, 1 большая луковица, 3 – 4 помидора, 1 ст. ложка сливочного масла, пучок петрушки или укропа, соль по вкусу, 2 л воды*

Из рыбной мелочи в марле варят рыбный бульон, как обычно. В кипящий бульон закладывают картофель и лук, нарезанные дольками. За 10 – 15 мин. до окончания варки кладут куски судака, затем нарезанные дольками помидоры и специи. Перед подачей уху заправляют сливочным маслом, зеленью.

# Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой

*1,2 кг сига с налимом, 1,2 кг ершей и окуней, 200 г белых кореньев, 1 1/2 – 2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, укроп, 2 яичных белка, 1/2 стакана сотерна или шампанского, 1/2 лимона*

Рыбу очистить, снять филе как с мелкой, так и с крупной рыбы, сначала с костей, а потом с кожи. Ершей, все кости, рыбьи головы, за исключением налимьих, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой (15 стаканов на 6 – 8 порций). Если рыба была выловлена давно, добавить белые коренья, 1 – 2 луковицы, пучок зелени, перец и лавровый лист, посолить. Варить на медленном огне минимум часа 2 – 3, снять пену, уварить так, чтобы ерши совсем разварились, процедить сквозь сито, вскипятить. За 20 мин. до подачи к столу в кипящую уху опустить осторожно рыбное филе, нарезанное равными кусочками. Когда оно сварится, вынуть шумовкой, опустить в холодную кипяченую соленую воду.

Так как сиг варится быстрее, а налим дольше, то лучше их сварить отдельно на медленном огне.

Уху очистить оттяжкой из взбитых яичных белков. Процедив уху с оттяжкой через мокрую салфетку, вскипятить ее еще раз, перелить в супницу на выложенные заранее укроп и рыбу, можно добавить сотерн или шампанское. Подать отдельно нарезанные ломтики лимона. Из пирожков подаются расстегаи, московская кулебяка, пирожки с визигой и саго и пр.

# Домашняя уха из ершей и окуней

*600 г ершей, 600 г окуней, 300 г белых кореньев, 2 луковицы, 4 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, пучок зелени, соль, 10 картофелин – по желанию*

1,2 кг ершей с окунями вымыть, выпотрошить (при этом посыпать пальцы солью, так как ерши очень скользкие). Промыть очищенную рыбу, снять с окуней филе. Оставшиеся кости и головы, а также ершей вымыть, опустить в холодную воду (15 стаканов), положить 2 луковицы, пучок зелени, горошины черного и душистого перца, 1 лавровый лист, посолить полной ложечкой соли. Варить часа 2 – 3, пока ерши не разварятся и не превратятся в кашу. Затем процедить ее сквозь сито, вскипятить. Можно добавить для вкуса отвар из нерассыпчатого картофеля, отдельно сваренного в малом количестве ухи.

За 10 мин. до подачи досолить и вскипятить уху, опустить снятое с окуней филе, сварить его. Без оттяжки перелить в супницу на выложенные заранее укроп и филе окуней.

Если ерши свежие, не надо класть коренья и специи, чтобы не заглушить естественный вкус рыбы. Подавать отдельно ломтики лимона и молотый перец.

# Уха с кнелями из рыбы или икры

Сварить уху из ершей, костей и голов окуней, белых кореньев и специй. Разварить ершей, процедить все через сито, вскипятить, опустить кнели, приготовленные из филе окуней. Когда кнели через 10 мин. сварятся, перелить в супницу на выложенный заранее укроп и ломтики лимона. Подавая, влить в каждую тарелку по 30 г хереса, сотерна или шампанского.

# Уха из налима с печенью

Сделать надрез вокруг головы налима, продеть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повесить, отогнуть ножом кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с целого налима (чтобы было легче это сделать, натереть пальцы щепоткой соли). Разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткой. Разрезать налима на порции, опустить в кипящую воду (2 л). Варить на медленном огне не менее получаса, перелить в супницу на заранее выложенный укроп. В уху из налимов не кладут кореньев, а лишь добавляют немного специй. Вместо кореньев растирают сырые молоки, отбросив кожицу, и кипятят их в ухе, что придает ей особенный вкус, но только в том случае, если налим только что выловлен.

Очень вкусна налимья печенка, из которой надо осторожно удалить желчный пузырь, тщательно промыть, сварить в ухе, остудить, нарезать ломтиками, положить в супницу.

# Уха из стерляди с шампанским

*0,8 – 1,2 кг ершей, окуней и сига, 200 г кореньев, 1/2 – 2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 2 – 3 белка, 1,2 кг стерляди, 1/2 лимона, укроп, 200 г сотерна или шампанского – по желанию, зеленый лук – по желанию*

Сварить 0,8 – 1,2 кг мелкой рыбы: ершей, окуней, сига с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить под крышкой на медленном огне часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, можно очистить взбитыми белками, процедить сквозь салфетку.

Очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем.

За 30 мин. до подачи вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда он закипит, убавить огонь и варить еще примерно четверть часа. Разложить осторожно рыбу по тарелкам, посыпать укропом, залить процеженной ухой.

Любители добавляют в эту уху шампанское или сотерн. К ухе можно отдельно подать ломтики лимона и зеленый мелко порубленный лук.

# Уха из угря

*1,2 – 1,6 кг угря, 4 луковицы, 3 корешка петрушки, черный перец, лавровый лист, петрушка, укроп, зеленый лук*

Взять угря весом 1,2 – 1,6 кг, снять с него кожу или вымыть его хорошенько с песком, не снимая кожи, потому что от этого угри теряют свой вкус, выпотрошить, натереть внутри солью, вычистить, осушить чистой салфеткой. Влить в кастрюльку необходимое количество воды, положить в нее лук и корешки петрушки, несколько горошин черного перца и лавровый лист. Когда коренья сварятся, добавить крупно нарезанного угря, посолить. Когда угорь почти будет готов (приблизительно через 45 мин.), вынуть его, переложить в другую кастрюльку, влить немного ухи, положить петрушку и укроп, зеленый лук и дать угрю довариться на малом огне. Перелить в супницу, залить остальной ухой и подавать.

# Суп из карасей, линя, щуки и осетра

*1,6 кг рыбы, 4 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 – 3 луковицы, 1 – 3 лавровых листа, 10 – 20 горошин душистого перца*

Сварить бульон из большого количества моркови, белых кореньев, луковиц, лаврового листа, перца, из костей, кожицы и рыбьей головы, процедить.

Из снятого филе приготовить кнели. Опустить их за 15 мин. до подачи в кипящий процеженный отвар.

Когда кнели будут готовы, вынуть их шумовкой, переложить в супницу, посыпать укропом, залить процеженным бульоном.

# Суп из сига, щуки или судака со сметаной

*1,2 кг рыбы, штук 12 картофелин, 2 – 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 пастернак, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 2 – 3 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана муки, 200 г сметаны, петрушка и укроп*

Сварить бульон из кореньев, соли, перца, лаврового листа, букета зелени, процедить, остудить. Сига, щуку или судака весом 1,2 кг очистить, положить цельным в остывший отвар, поставить на большой огонь, вскипятить, тотчас переставить на малый огонь на 15 – 20 мин.

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, всыпать 1/2 стакана муки, размешать, поджарить, влить 2 стакана процеженного рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, сварить в нем картофель, влить сметану, вскипятить, перелить в супницу, добавить укроп.

Сваренную рыбу аккуратно вынуть, вылить весь отвар в супницу, тотчас подавать.

Рыбу подать на второе блюдо с картофелем, маслом и яйцами. Этот же самый суп со сметаной можно подать с фрикадельками из сыра или с рыбными кнелями, сделанными из филе той же рыбы, из которой приготовлен рыбный отвар.

# Суп из осетровой головы

*Осетровая голова – 1,2 – 1,6 кг, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лук-порей, 2 луковицы, 2 – 3 гвоздики, 10 – 15 горошин душистого перца, 2 – 3 лавровых листа, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана риса или 1/2 стакана перловой крупы, петрушка и укроп, 1 стакан белого сухого вина или шампанского*

Сварить бульон из кореньев и пряностей, процедить, положить голову осетра, предварительно очищенную, посоленную, на несколько частей разрезанную. Сварить ее так, чтобы мясо отделилось от костей, процедить. Положить ложку сливочного масла, отдельно разваренную перловую крупу или разваренный рис, вскипятить. Подавая, влить столового вина или шампанского, всыпать зелень.

# Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой (1-й способ)

*1,2 – 1,6 кг рыбы, 1/3 стакана перловой крупы, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 5 – 6 шт. картофеля, мускатный орех, 5 – 6 горошин черного перца, зелень, 1 стакан сметаны – по желанию*

Порубить мелко 1 луковицу, поджарить ее с ложкой масла, всыпать ложку муки, размешать, развести процеженным бульоном, сваренным из кореньев, специй, рыбных костей, кожи и головы, довести до кипения, положить 5 – 6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и кусками нарезанного сига, вскипятить, доварить на легком огне до готовности. Перед подачей к столу положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не очень мелко истолченный перец и рубленую зелень петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а в суп добавить сметану.

# Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой (2-й способ)

*1,2 кг рыбы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 10 – 15 горошин душистого перца, 2 – 3 лавровых листа, 1/2 стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, петрушка и укроп*

Сварить бульон из кореньев, процедить, положить в него 1,2 кг любой рыбы, отварить.

Добавить разваренную перловую крупу, отдельно приготовленную с 1 ст. ложкой масла, всыпать зелень, подавать с разрезанной на части рыбой.

# Борщ из карасей

*0,8 – 1,5 кг карасей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 10 – 15 горошин душистого перца, 2 – 3 лавровых листа, 100 г сливочного масла, 2 – 3 гриба, 200 г свеклы, 1/2 кочана капусты, уксус или 1 1/2 стакана свекольного рассола, 2 ст. ложки муки или панировочных сухарей*

Морковь, корень петрушки, корень сельдерея, 1/2 луковицы, душистый перец, лавровый лист, грибы отварить, процедить. В процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить, 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить докрасна в 2 ложках сливочного масла, смешать с ложкой муки, заправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола.

Карасей обвалять слегка в муке или в сухарях, поджарить хорошенько в масле, дать обсохнуть.

Перед самой подачей опустить в борщ, вскипятить.

# Щи рыбные из щавеля и шпината

*6 – 10 ершей, 600 г свежей осетрины, 200 г белых кореньев, 1 – 2 луковицы, пучок зелени, 300 г шпината, 300 г щавеля, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка масла, соль, перец, лавровый лист, 1 стакан сметаны, укроп*

Сварить бульон из белых кореньев, ершей, зелени, перца и лаврового листа, процедить. Кусок осетрины ошпарить кипятком, снять и выбросить кожу, а рыбу опустить в холодный процеженный бульон из кореньев, специй и ершей, довести до кипения, а затем доварить на малом огне. Вынуть рыбу, остудить, снять с хрящей, разрезать на порции. Шпинат обжарить вместе со щавелем, положить в щи, добавить муку с маслом и сметаной. Опустить осетрину в готовые горячие щи, тотчас подавать.

# Солянка рыбная, сборная

*6 – 8 ершей, 300 г сига, 300 г судака, 300 г соленой осетрины, белорыбицы, белужины или севрюги, 200 г белых кореньев, 2 луковицы, 1 – 3 лавровых листа, 3 – 6 горошин перца, 1/2 стакана муки, пучок зелени, 20 шт. раковых шеек, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томата, 6 – 8 ч. ложек оливок, 4 корнишона, 6 маринованных грибов, 1/2 лимона, зелень петрушки*

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из белых кореньев, лука, перца, лаврового листа, пучка зелени, кожи, костей и головы свежей рыбы. Процедить, подправить поджаренной мукой с маслом, положить слегка поджаренные маринованные белые грибы, каперсы, оливки, корнишоны. За 20 мин. до подачи к столу вскипятить, опустить филе свежей рыбы, сварить.

Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, раковые шейки, добавить лимонного сока по вкусу, 1 ложку поджаренного в масле пюре из помидоров, щепотку рубленой зеленой петрушки.

Перелить все в супницу, подавать.

# Солянка рыбная с капустой

*1,2 кг разной рыбы, 50 г масла, 1/2 стакана муки, 1 луковица, 10 оливок, 200 г свежей или кислой капусты, 10 шампиньонов, 2 соленых огурца, лавровый лист, перец, 1 – 2 стакана огуречного рассола, 1 стакан свежей сметаны или густых сливок*

Луковицу мелко порубить, поджарить в ложке сливочного масла, всыпать 1/2 стакана муки, слегка поджарить, развести бульоном из кореньев, костей и головы свежей рыбы, перца и лаврового листа. Прокипятить, процедить, положить сырую, нарезанную кусочками свежую рыбу: осетрину, белужину и сига (в равном количестве), оливки, мелко нарезанные шампиньоны, соленые, очищенные от кожицы и квадратиками нарезанные огурцы и немного свежей или кислой капусты, которую надо предварительно обдать кипятком. Вскипятить, доварить на малом огне, добавить по вкусу огуречный рассол, вскипятить, положить сметану, всыпать зелень.

# ДОБАВКИ К СУПУ

# Греночки к различным супам

*1 черствая белая булка, 1 ст. ложка сливочного масла*

Срезать корку с черствой белой булки, нарезать ее ломтиками в палец толщиной, а затем каждый ломтик – на равные кубики.

Всыпать кубики в эмалированную кастрюльку, сбрызнуть растопленным горячим маслом так, чтобы все кубики пропитались маслом.

Положить на противень, поставить в разогретую духовку и готовить до золотистого цвета.

# Гренки к бульону и для гарнира

*1 черствая белая булка, 1/2 ст. ложки масла, 50 г сыра*

Срезать корку с черствой белой булки, нарезать ее или тонкими ломтиками, или брусочками.

Выложить на противень, смазать растопленным маслом, посыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовке.

# Гренки к пикантным супам

*1 черствая белая булка, 25 г масла, 50 г сыра, молотый перец*

Срезать корку с черствой белой булки, нарезать ломтиками, в каждом ломтике сделать углубление, положить на противень, смазать сливочным маслом, выемку наполнить маслом, смешанным с сыром и перцем. Поставить в горячую духовку, подсушить до образования сырной корочки.

# Гренки с мясным фаршем и сыром

*400 г вареного или жареного мяса, 1 луковица, 50 г тертой булки, 1 1/2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 черствая белая булка, 50 г тертого сыра*

400 г говядины или телятины, вареной или жареной, порубить с 1 луковицей, всыпать 2 ст. ложки тертой булки, смешать, поджарить в одной ложке масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ст. ложки сметаны. Этой массой намазать нарезанную ломтиками булку, посыпать сыром, выложить на противень, смазанный маслом, подсушить.

# Фрикадельки из телячьих почек

*2 телячьи почки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 100 г панировочных сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, мускатный орех*

Для фрикаделек делаются из фарша шарики величиной с маленький грецкий орех. Их надо сварить в отдельном сотейнике за 15 мин. до подачи к столу. Фрикадельки следует опускать в небольшое количество кипящего в отдельной кастрюльке бульона, варить на малом огне, не кипятить, чтобы они не разварились. Когда фрикадельки всплывут, вынуть их осторожно шумовкой и переложить в супницу с укропом, остудить, залить горячим процеженным бульоном, тотчас подавать.

2 телячьи почки опустить в кипяток, вскипятить, вынуть, промыть, снять кожицу, мелко порубить, посолить. 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в ложке масла, смешать с почками, положить 50 г панировочных сухарей, вбить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного перца. Измельчить, всыпать немного соли, мускатного ореха, скатать шарики, обвалять их в сухарях и опустить в кипящий бульон. Такие фрикадельки делаются также из почек поросенка и подаются к супу из поросенка.

# Фрикадельки из сыра

*100 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 городской белой булки, 1 ст. ложка сметаны, 100 г панировочных сухарей*

100 г сыра натереть на терке, положить ложку сливочного масла, истолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить 1/2 булки, вымоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку сметаны. Скатать шарики, обвалять их в сухарях, отварить отдельно в бульоне. Когда фрикадельки будут готовы, вынуть их шумовкой, остудить, разрезать острым ножом каждую пополам, положить в супницу, процедить сквозь салфетку бульон, в котором они варились, и залить бульоном.

# Рыбные и мясные кнели

1. Для рыбных кнелей употребляется одна клейкая, не очень костлявая и нежирная рыба (судак, щука, окунь и т.п.).

2. Для мясных кнелей берется не только филе, но и мясо, срезаемое с ножек и крылышек. Хотя оно и жилистое, но после того, как измельченное мясо протирается через сито, удаляются все отходы.

3. Для кнелей всегда берется сырое мясо.

4. Мясо нужно мелко нарезать, дважды пропустить через мясорубку, а затем истолочь в ступке, прибавляя немного сливок.

5. После этого мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется после протирания, так как она имеет свойство склеивать мясо, а следовательно, препятствовать протиранию.

7. Форма и размеры кнелей бывают различны. Так, например, для бульона их опускают чайной ложечкой, а для гарнира – столовой.

8. Если кнели опускаются ложкой, столовой или чайной, то придать кнелям форму можно с помощью другой такой же ложки, каждый раз окуная ее в теплую воду, снимать всю верхнюю половину кнели, а остальную половину той же ложкой стряхивать в кипящую соленую воду или процеженный бульон.

9. Варить кнели следует в открытой кастрюльке на малом огне и следить, чтобы вода не кипела ключом, чтобы кнели не разварились. Варить, пока кнели не всплывут наверх и не затвердеют. Варятся они приблизительно 10 – 15 мин. Готовые кнели нужно осторожно вынуть шумовкой, остудить, переложить в миску, залить горячим бульоном или гарнировать ими какое-нибудь блюдо.

Если же кнели варятся в виде колбаски, завернутой в салфетку, то надо опустить в холодную соленую воду. Когда они остынут, осторожно переложить их на блюдо, снять салфетку, разрезать кнели ровными ломтиками.

# Кнели из говядины или телятины

*300 г говядины или телятины, 2 луковицы, 1 яйцо, 1/4 белой булки, 1 ст. ложка масла или густой сметаны, по 2 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, соль*

Порубить говядину или телятину без костей. Поджарить в масле мелко изрубленную луковицу, смешать с говядиной, положить соль, яйцо, булку, намоченную и отжатую, молотый перец, душистый и черный. Добавить немного мускатного ореха, ложку масла или густой сметаны. Все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть ее в чистую салфетку, обвязать ниткой, отварить в соленой воде. Остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон и подавать к столу.

# Кнели из курицы или индейки на сливках

*1 курица или 1/2 индейки, 1/2 стакана густых сливок, соль, молотый белый перец*

Выпотрошить курицу, снять все мясо с костей (кости используются для бульона), нарезать кусочками, пропустить раза два через мясорубку, истолочь в ступке, добавить 2 ст. ложки густых сливок, протереть сквозь сито.

Посолить, поперчить, поставить на лед и хорошенько взбить лопаточкой, добавляя оставшиеся густые сливки – не более полстакана.

Опустить в кипяток для пробы одну из кнелей. Если окажется твердой, подлить немного сливок, а если слишком жидкой, то нужно взять ложку масла и ложку муки, растереть, развести 1/2 стакана воды. Вскипятить, взбить до гладкости, немного остудить, добавить необходимое количество к приготовленной массе и снова опустить в кипяток на пробу.

# Кнели из курицы или индейки с раковым маслом

*1 курица, 2 – 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г ракового масла, 1/2 белой булки, 2 яйца, 2 – 3 ст. ложки сливок, мускатный орех, соль*

Взять мясо от одной нежирной курицы или индейки, мелко порубить или пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить яйца, раковое масло, сливочное масло, сливки, 1/2 белой булки, намоченной в бульоне или молоке и отжатой. Добавить мускатный орех, посолить. Скатать кнели в виде колбаски.

# Рыбные кнели

*400 г рыбы, 1 ст. ложка муки, 3 горошины черного перца, 7 горошин душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 белой булки, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, мускатный орех, соль*

Очистить свежую щуку, судака, окуней и др., вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного молотого черного и душистого перца. Добавить маленькую луковицу, мелко изрубленную и в масле поджаренную, положить белую булку, намоченную в воде и отжатую, смешать все, мелко порубить, добавить 1/2 ст. ложки масла, 2 яйца, немного мускатного ореха, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Затем посыпать стол мукой, скатать на нем фарш в виде колбасок, сварить. Переложить кнели в супницу, залить ухой.

# Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу

*100 г грибов, 2 – 3 яйца, 2 белые булки, 100 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки растительного масла, 2 желтка, луковица, 2 ломтика черствого белого хлеба, соль*

Разварить 100 г сушеных грибов, откинуть на сито. Когда грибы обсохнут, порубить их как можно мельче. Положить мякиш двух городских булок, намоченных в грибном бульоне и отжатых, ложку сметаны, 1/4 стакана растопленного масла, 2 – 3 яйца, соль, в масле поджаренную луковицу. Все это хорошо растереть, дать фаршу разбухнуть.

Из готового фарша скатать шарики в виде маленьких пышек, обвалять в желтке с 2 ч. ложечками растительного масла, а затем в натертом на крупной терке хлебе. Поджарить в масле или во фритюре, подавать к грибному и картофельному супу или борщу вместо пирожков.

# Кнели из сельди

2 сельди замочить на ночь в чае, квасе или в молоке, очистить от кожи и костей, мелко порубить, немного поджарить в ложке масла с мелко изрубленной луковицей, остудить. Добавить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного молотого черного перца и столько панировочных сухарей, чтобы масса не распадалась. Чайную ложку окунуть в кипяток, взять небольшими порциями фарш, сформовать кнели, отварить в кипящей воде, переложить в супницу.

# Лапша домашняя

*1 яйцо (или 2 желтка), 2 1/2 ст. ложки воды, 1/2 ч. ложки соли, 1 1/2 стакана муки*

Яйцо, а лучше 2 желтка, 2 1/2 ложки воды, 1/2 чайной ложечки соли, 1 1/4 стакана муки смешать, сделать крутое тесто, раскатать его деревянной скалкой очень тонко, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть. Нарезать полосы, сложить их одна на другую, нарезать тонко, разбросать по доске, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отделялась одна от другой. Всыпать в кипящий бульон или же в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, дать стечь воде. Опустить в готовый процеженный бульон, сварить до готовности, подавать. Домашняя лапша варится 10 – 15 мин.

# Лазанки

Приготовить тесто из 1 1/2 стакана муки, 1 яйца или 2 желтков, 2 1/2 ст. ложек воды, 1/2 ч. ложечки соли, нарезать его маленькими квадратиками. Опустить в бульон или отдельно вскипятить в соленом кипятке и доварить в процеженном бульоне.

# Клецки мучные (1-й способ)

Клецки всегда надо варить в отдельном сотейнике, чтобы не замутить бульон. Опускать клецки следует в кипящий процеженный бульон или в посоленную воду следующим образом: чайную ложечку обмакнуть в холодную воду, взять ею немного теста, опустить в кипящий бульон или посоленную воду, стряхнуть. Варить клецки надо на медленном огне под крышкой, чтобы они не разварились. Варятся клецки приблизительно 10 мин. Когда клецки всплывают на поверхность, они готовы.

Клецки нужно осторожно переложить шумовкой в супницу, залить процеженным бульоном. Для домашнего стола можно влить в миску и процеженный бульон, в котором варились клецки. В некоторых рецептах для приготовления клецек рекомендуется взять 1 – 2 яйца – это значит, что если яйцо крупное, то достаточно одного, если мелкое – надо взять два яйца.

2 крупных желтка растереть добела со сливочным маслом (1 1/2 ч. ложки), подсыпая 6 ст. ложек муки и подливая 2 ст. ложки холодной воды, добавить 1/4 ч. ложки соли и 2 взбитых белка, размешать всю массу. Клецки опускать ложечкой в кипящий бульон или соленый кипяток и т.д.

# Клецки мучные (2-й способ)

*6 яиц, 100 г топленого масла или 1/4 стакана густых сливок, 1/2 стакана муки*

4 ст. ложки растопленного масла растереть добела на льду или взять 1/4 стакана густых сливок, всыпать примерно 1/2 стакана муки, размешать до гладкости. Вбить 2 яйца и 4 желтка, положить взбитые 2 белка. За 5 мин. до подачи к столу опустить клецки ложкой в кипящий бульон.

# Клецки манные

*1 стакан молока, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана манной крупы, 1/4 ч. ложечки соли, 4 яйца, мускатный орех, соль*

1 стакан молока и 1/2 ст. ложки масла вскипятить, всыпать 1/2 стакана манной крупы, разварить, размешать до гладкости, посолить (1/4 ч. ложечки соли), поставить в разогретую духовку на 15 мин. Остудить, вбить 4 желтка. Оставшиеся белки взбить в пену, размешать. За 5 мин. до подачи к столу отварить клецки в бульоне или соленом кипятке.

Когда всплывут, вынуть шумовкой, переложить в супницу, залить бульоном.

# Клецки рисовые

*1/2 стакана риса, 2 корня петрушки, 1 луковица, 4 гвоздички, 1 лук-порей, 1 морковь, 1 маленькая репа, 2 яйца, 1 черствая белая булка, 1 ст. ложка растительного масла, перец, мускатный орех, соль, 200 г растительного масла для фритюра*

1/2 стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, положить в кастрюлю, добавить немного соли, перца, мускатного ореха, корень петрушки, луковицу, «нашпигованную» гвоздичками. Залить бульоном, сварить под крышкой на легком огне до мягкости, затем вынуть петрушку и лук.

Нарезать мелко небольшой корень петрушки, лук-порей, маленькую морковь, немного репы, залить бульоном, сварить до мягкости, отбросить на сито, положить в разваренный рис, размешать, вбить 1 яйцо. Из этой массы сделать ложкой клецки, выложить на блюдо, поставить в холодное место. Когда они застынут, обвалять в яйце или в желтке, размешанном с ложечкой растительного масла и небольшим количеством тертой булки. За 5 мин. до подачи к столу обжарить во фритюре или в масле. Клецки обсушить и положить в бульон.

# Клецки из раков к бульону

*20 раков, 100 г масла, 5 яиц, 400 г белого хлеба, 1/2 стакана молока или сливок, мускатный орех, петрушку, соль*

20 раковых отварных шеек и ножек мелко порубить. Из раковых скорлупок сделать раковое масло – скорлупки измельчить в ступке, смешать со сливочным маслом, посолить, поперчить. 1/4 стакана этого масла растереть добела с 5 желтками, положить мякиш белого хлеба, намоченного в молоке и отжатого, немного соли, мускатного ореха, зелени петрушки и изрубленную раковую массу.

Добавить 5 взбитых белков, смешать, сформовать клецки и отварить в бульоне. Если масса будет жидкой, добавить сухарей.

# Яйца для щей из щавеля и шпината

4 – 6 яиц вымыть, опустить в кипяток. Варить не менее 10 мин. с момента закипания. Вынуть шумовкой, положить в холодную воду, чтобы легче было снять скорлупу.

Разрезать яйца пополам или подать целыми.

Можно положить их в супницу со щами.

# Желтки для бульона

В очищенный 4 белками процеженный бульон при подаче к столу можно добавить желтки. Их надо предварительно разбить, влить в чашку, поставить на плиту, чтобы они сварились вкрутую, остудить.

Перед подачей к столу нарезать желтки соломкой.

Подавая чистый бульон, опустить их осторожно в миску с мелко изрубленной зеленью петрушки и укропа.

# Фаршированные яйца к щам из щавеля и шпината

*6 – 8 яиц, 150 г масла, 2 – 3 горошины перца, 100 г панировочных сухарей, петрушка, укроп, соль*

Сварить 6 – 8 яиц вкрутую, разрезать пополам острым ножом, чтобы не повредить скорлупу. Выбрать из скорлупы яйца, мелко порубить их.

Распустить в кастрюльке 1 ст. ложку масла, всыпать яйца, размешать, положить соль, рубленую петрушку и укроп, немного перца, молотые панировочные сухари, сырое яйцо, смешать. Наполнить этой массой скорлупки, посыпать сверху сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились.

# Яйца выпускные

*6 – 8 яиц, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли*

Поставить на плиту небольшую кастрюльку воды, влить 1 стакан уксуса и положить соль, вскипятить, выпустить одновременно 4 свежих яйца, накрыть крышкой.

Кипятить 2 – 2,5 мин., выбрать осторожно яйца шумовкой, переложить их в холодную воду, очистить белок, оставить его до употребления в холодной воде.

Перед подачей к столу выложить на салфетку, чтобы яйца обсохли. К завтраку в разлитый по чашкам бульон опустить по яйцу.

# Ушки с мясным фаршем

Для ушек готовится такое же тесто, как для лапши. Тесто нужно очень тонко раскатать, нарезать на квадратики, смазать края белком. Положить на каждый кусочек по чайной ложке фарша, слепить края треугольником, а потом слепить концы. Жарить ушки в сливочном растопленном масле. Поджаренные ушки выложить на бумажные салфетки, дать стечь маслу. В борщ или в грибной суп их кладут непосредственно перед подачей, чтобы они не размокли. Ушки делают с мясным и с грибным фаршем.

Приготовить крутое тесто из 2 желтков, 2 1/2 ст. ложек воды, 1/2 ч. ложки соли и 1 1/2 стакана муки. Раскатать тесто. Для фарша взять небольшую луковицу, мелко ее порубить, поджарить слегка в масле, всыпать мелко изрубленную сырую или отварную говядину. Положить соль, молотый перец, слегка поджарить, можно добавить в фарш сваренное вкрутую яйцо.

# Ушки с грибным фаршем

50 г сушеных грибов отварить в воде или в бульоне, мелко порубить, поджарить в масле с измельченной луковицей, посолить. Нафаршировать ушки и поджарить. Такие ушки подаются к грибному супу.

# Пельмени с мясным фаршем

Для пельменей готовят тесто, как для лапши: 1 яйцо или 2 желтка, 2 1/2 ст. ложки воды, 1/2 ч. ложечки соли и 1 1/2 стакана муки.

Для фарша взять 300 г отварной или сырой говядины, мелко порубить. Поджарить 1/2 луковицы с 1/2 ст. ложки масла, смешать с мясом, посолить, поперчить.

Раскатать тесто очень тонко, положить фарш, загнуть края, смазав их предварительно перышком разбитым яйцом, вырезать формочкой или стаканом пирожки.

Хорошо слепить края, бросить пельмени в кипящую соленую воду (на каждые 3 стакана воды по 2 ч. ложечки соли) или в процеженный кипящий бульон, варить на малом огне до всплытия пельменей. Затем вынуть пельмени шумовкой, переложить в супницу, залить процеженным бульоном.

# Пельмени с грибным фаршем

*1 1/2 стакана муки, 100 г грибов, 2 желтка, 2 1/2 ст. ложки воды, 25 г масла, 1 луковица*

Приготовить тесто. Для фарша взять 100 г сушеных грибов, промыть, обдать кипятком, вскипятить, слить воду. Опустить грибы в кипящую подсоленную воду или бульон, отварить до мягкости, мелко порубить. Половину луковицы поджарить в 1/2 ст. ложки масла, всыпать грибы, поджарить, посолить. Нафаршировать пельмени, отварить. Эти пельмени подаются в грибном супе. Грибной отвар использовать для грибного супа.

# НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ, ХОЛОДНЫЕ

# СБИТЕНЬ

## Простой сбитень

*500 г меда, 700 г патоки, 5 – 10 г пряностей (корицы, гвоздики, хмеля, мяты и др.), 6 л воды*

Вскипятить воду и, добавив все компоненты, кипятить еще 30 мин. Пить сбитень горячим, как чай. В этом и других рецептах сбитней и квасов вместо патоки можно использовать мед.

## Душистый заварной сбитень

*1 кг белого пчелиного меда, 40 г хмеля, пряности (гвоздика, корица, мята и др.) по вкусу, 3 л воды, 1/2 стакана жидких дрожжей*

Мед растворить в кипятке, тщательно перемешать и выдержать сутки. Затем при непрерывном помешивании прокипятить его на слабом огне в течение 2 ч. (снимая пену). За 15 мин. до окончания кипения в мед положить хмель и пряности. Слить смесь в чистый бочонок и, когда она остынет, добавить полстакана жидких дрожжей. Бочонок укупорить и вынести на ледник на 14 дней.

После выдержки сбитень сцедить и разлить в бутылки, хранить которые следует в холодильнике.

## Народный сбитень

*1 кг меда, 20 г хмеля, пряности по вкусу, 4 л воды*

Растворить мед в кипятке, добавить хмель и пряности и прокипятить в течение 2 – 3 ч. Прокипяченный сбитень профильтровать и охладить. Употребляют его холодным, как квас.

## Сбитень «Суздальский»

*150 г меда, 150 г сахара, по 15 г гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, лаврового листа, 1 л воды*

Мед смешать с водой и кипятить 20 мин., добавить пряности и кипятить еще 5 мин., затем напиток процедить через марлю и

подкрасить жженым сахаром.

## Сбитень «Владимирский»

*200 г меда, по 5 г гвоздики, корицы, имбиря, лаврового листа, 1 л воды*

Готовить так же, как и сбитень «Суздальский».

## Сбитень «Московский»

*200 г меда, 150 г патоки, 1 г корицы и по 2 г гвоздики, хмеля, мускатного ореха, душистого перца, 1 л воды*

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить пряности и проварить 5 мин. Затем дать настояться в течение 30 мин., процедить.

## Сбитень с вином

*1 л сухого красного вина, 150 г меда, по 1 г корицы, гвоздики, мускатного ореха.*

Вино вскипятить вместе с медом, добавить пряности и дать настояться в течение 30 мин., затем напиток процедить и подать горячим.

# ПУНШ, КРЮШОН, ЖЖЕНКА

## Русский пунш

*20 г ванильного сиропа, 20 г лимонного сиропа, 3 шт. гвоздики, лимонная корка, горячий крепкий чай*

В стакан налить ванильный и лимонный сиропы, добавить гвоздику, кусочек лимонной корки, залить горячим крепким чаем.

## Пунш горячий

*1 л крепкого чая, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 5 желтков, 300 г сахара, 1 1/2 стакана рома*

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанным на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалить зернышки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим процеженным чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и мешая уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подавать горячим.

## Пунш с вином и ромом

*500 г сахара, 1/2 л воды, 3 лимона, 1 бутылка белого полусухого вина, 3/4 бутылки рома*

Сварить сироп из 500 г сахара и 1/2 л воды, остудить, добавить цедру с 3 лимонов и сок из 2 лимонов, процедить и смешать с 1 бутылкой белого полусухого вина и 3/4 бутылки рома.

Поставить смесь в морозильник на 4 ч., затем разлить в фужеры.

## Пунш холодный

*1/2 л рома, 500 г сахара, сок из 4 лимонов, 2 л крепкого чая*

Сахар залить ромом и лимонным соком; когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным.

## Пунш ромовый

*1 1/3 стакана лимонного сока, 6 1/2 стакана апельсинового сока, 6 стаканов ананасного сока, 300 г сахара, 3 бутылки рома*

Все перемешать венчиком, чтобы разошелся сахар, и поставить в холодильник на 2 ч. Затем разлить в стаканы с кусочками льда.

## Пунш замороженный

*300 г сахара, 1/2 л воды, 2 лимона, 3 апельсина, 4 белка, 1 стакан рома*

Из сахара и воды сварить сироп, добавить сок цитрусовых и по вкусу стертую на терке лимонную и апельсиновую цедру, остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю, поставить в лед и крутить во льду кастрюлю то в одну, то в другую сторону. Взбить белки в густую пену, осторожно перемешать с застуженной массой и стаканом рома.

Подавать в высоких фужерах.

## Крюшон из яблок

*1 1/2 кг яблок, 2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2 1/2 стакана сахара, 1 бутылка шампанского*

Яблоки очистить, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину, порезать поперек на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с 1/2 лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2 1/2 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5 – 6 ч. на холод.

Перед подачей перелить все в крюшонницу, добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

## Крюшон из апельсинов и консервированных груш

*4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка груш консервированных, 3 бутылки красного сухого вина, 2 бутылки нарзана*

С апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крюшонницу рядами все порезанные апельсины, пересыпав сахарным песком, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими кубиками. Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок из-под груш, добавить нарезанные груши и все залить красным сухим вином. Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крюшон нарзан, апельсиновую натертую цедру и кусочки льда.

## Крюшон лимонный с консервированной черешней

*2 лимона, 500 г сахара, 1 бутылка (500 мл) старки, 3 бутылки белого вина, 2 банки (по 500 г) черешни консервированной, 1 бутылка красного шампанского*

Снять теркой желтую цедру с лимонов. Лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить в эмалированную кастрюльку, засыпать сахарным песком, залить старкой, закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник, за час до подачи залить белым вином, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить консервированную черешню с соком (одна банка должна быть с белой черешней, другая с красной). Если надо, добавить сахар, и перед самой подачей влить бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розового цвета. В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку.

## Крюшон с ананасами

*1 ананас (весом 600 – 700 г), 400 г сахарного песка, 2 – 3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка*

Ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок разрезать на 4 – 6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кусочки в виде маленьких веерочков. Сложить нарезанный ананас в крюшонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить 1

бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на 1 сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

## Жженка

*2 кг сахара, колотого большими кусками, 500 мл рома, 1 стакан коньяка, 300 г фиников, 300 г апельсиновой корки, 200 г арбузной корки, 200 г дыни, 300 г чернослива, 1 стакан очищенных орехов, 1 кг изюма без косточек, 200 г ананаса, 2 л глинтвейна, 1 л горячего крепкого чая, сок 2 лимонов, сок 2 апельсинов*

На большую эмалированную кастрюлю положить решетку, на нее уложить весь сахар, пропитать его всем количеством рома и коньяка, зажечь и ждать, пока весь спирт не прогорит и не растопит сахар, который будет стекать с решетки в кастрюлю, наполненную фруктами, нарезанными на кусочки (кроме изюма). Из фиников и чернослива вынуть косточки, финики порезать на кусочки, а чернослив начинить пропущенными через мясорубку орехами.

Когда весь сахар стечет на фрукты, добавить горячий глинтвейн, горячий крепкий свежезаваренный чай, сок из лимонов и апельсинов. Хорошо размешанный напиток разлить в стаканы с фруктами и сразу раздать гостям (15 – 20 порций).

Этот напиток приготовляют в присутствии гостей и подают после ужина в особо торжественных случаях. Во время горения жженки иногда тушат свет, что придает ее приготовлению настроение торжественности.

## Пиво горячее

*1 л пива, 200 г сахара, 4 желтка, 5 шт. гвоздик, небольшой кусочек корицы*

Пиво вскипятить со специями, процедить и держать на слабом огне. Желтки растереть с сахаром и, постепенно добавляя горячее пиво, загустить на пару, следя за тем, чтобы оно не закипело. Подавать в высоких бокалах.

## Грог

*1 л кипящей воды, 300 г сахара, 2 стакана коньяка*

Вскипятить воду с сахаром. В горячую воду влить коньяк и

подавать напиток горячим в чашках или специальных кружках.

## Русский квас

***Выход – 19 л.***

*1 кг ржаного дробленого солода, 300 г ячменного дробленого солода, 600 г ржаной муки, 130 г ржаных сухарей, 80 г черствого ржаного хлеба, 1 кг белой патоки, 30 г мяты*

Замешать из солода и муки с 3 л горячей воды тесто без комков и, накрыв посуду чистым полотенцем, дать ему настояться в течение 1 ч. (для осахаривания). Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду (чугун), накрыть крышкой и поставить в горячую печь (духовку) для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды, долить кипятком и оставить настаиваться на сутки. Выложить тесто в настойный чан, залить его 16 л горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшийся затор хорошо перемешать и оставить на 6 – 10 ч. для настаивания и осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить сусло в пропаренный и промытый чистый бочонок.

В оставшуюся гущу вторично залить 15 л горячей воды и настаивать в течение 2 – 3 ч. После этого сусло слить в бочонок для сбраживания.

Слитое квасное сусло смешать с настоем мяты, патокой и оставить для сбраживания на сутки. После этого бочонок перенести в ледник.

Когда брожение станет менее интенсивным, в квас добавить белую патоку (1 кг на 30 л кваса), бочонок укупорить деревянной втулкой.

Через 3 – 4 дня квас готов к употреблению.

Хранится квас в леднике несколько месяцев, и свойства его от этого почти не ухудшаются. Разлитый в бутылки квас можно хранить в погребе или в холодильнике.

## Северный квас

***Выход – 15 л***

*3,2 кг ржаной муки простого помола, 16 кг муки из исландского мха*

### 1-й вариант

Ржаную муку и муку из исландского мха замешать с горячей водой в крутое тесто, из которого выпечь хлеб. Хлеб охладить, разломать на куски, сложить в настойный чан, залить 25 л крутого кипятка и, накрыв чистой тканью, выдержать в течение 4 – 5 дней. Настоянный осветленный квас осторожно слить в чистую посуду, разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодильнике в лежачем положении.

### 2-й вариант

При отсутствии муки из исландского мха квас можно приготовить из ржаного хлеба. Для этого 5 кг хлеба, 30 г черносмородиновых листьев и 600 г сахарного песка нужно развести в чане 9 л кипятка, смесь накрыть тканью и настаивать в теплом месте в течение 3 – 4 ч. Охлажденное сусло осторожно слить в чистый бочонок, налить дрожжевую закваску и поставить на 2 – 3 дня в холодное место. После закисания слить, прокипятить, периодически снимая пенку, и горячим профильтровать через несколько слоев марли.

Охлажденный квас разлить в бутылки, укупорить пробками с проволокой и поставить в холодильник. Через 7 дней квас готов.

Закваску дрожжей готовят так: теплое квасное сусло или квас смешивают с пшеничной мукой, чтобы получилось негустое тесто. В тесто кладут немного сухих хлебопекарных дрожжей, разведенных в теплой воде, размешав тесто и дрожжи, дают ему подойти, а затем выкладывают в сусло для брожения.

## Красный квас

*По 500 г дробленого ржаного, ячменного и пшеничного солода, 3,2 кг ржаной муки, 1/2 стакана дрожжей, 50 г мяты*

Из хлебных продуктов (кроме 50 г пшеничной и 50 г ржаной муки) замешать густое тесто на теплой воде, заварить тесто кипятком и хорошо размешать до негустой консистенции. В полученное тесто влить ковш воды, переложить тесто в эмалированную посуду и поставить на сутки в истопленную печь (не вынимая углей). Когда тесто упарится, налить в него немного воды и выдержать, пока отмокнет корка. После этого тесто выложить в большую посуду, перемешать, налить 5 л кипятка (при тщательном размешивании) и добавить еще 10 л охлажденной кипяченой воды.

Во взболтанное сусло положить кусок льда и оставить квас

для осветления, закваску (в двух стаканах сусла размешать оставшуюся пшеничную и гречневую муку и добавить 1 – 2 стакана воды, выдержать в теплом месте, пока не подойдет) добавить в слитое с гущи сусло.

В оставшуюся квасную гущу налить 15 л теплой воды, хорошо размешать, дать отстояться и светлое сусло слить в тот же бочонок, в который слили предыдущее сусло.

Затем в бочонок добавить дрожжи и поставить его в погреб. Через трое суток квас готов. Хранят его не в бутылках, а в кувшинах с куском пищевого льда.

Квас этот был, пожалуй, самым популярным из всех хлебных квасов. Его одинаково охотно пили во всех губерниях необъятной России.

## Сухарный квас

***Выход – 12,5 л.***

*1 кг сухарей из солодового ржаного хлеба (несоленого), 600 г сахара, 50 г мяты, 20 – 30 г изюма*

Сухари залить 15 л крутого кипятка и настаивать в течение 4 – 5 ч. Настоенное прозрачное сусло осторожно слить в чистую посуду, охладить, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить для брожения.

Сброженное сусло разлить в бутылки с 1 – 2 изюминками в каждой и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока в квасе не станут подниматься пузырьки углекислот.

Бутылки с квасом укупорить пробками, обвязать горлышко проволокой и уложить в ледник. Через 1 – 2 дня квас готов.

## Белый квас

*По 3 кг ржаного дробленого солода, ячменного солода, пшеничной муки, гречневой муки, 1,5 кг ржаной муки, 50 г мяты, 20 г изюма*

Хлебные продукты хорошо перемешать, медленно прибавляя крутой кипяток, замешать крутое тесто без комков. Переложить тесто в настойный чан и залить 10 – 12 л кипятка. Тщательно размешав тесто, добавить в него 3 – 4 ст. ложки жидких дрожжей, закваски или квасной гущи из старого кваса, сдобрить прокипяченным настоем мяты, накрыть и оставить в теплом месте для сбраживания и осветления. Хорошо выбродивший и

отстоявшийся квас слить с гущи, разлить в бутылки, бросить в каждую несколько изюминок. Бутылки укупорить и хранить в холодном месте в лежачем положении.

Особенно популярен этот квас в конце прошлого века был в Рязанской, Тамбовской, Пензенской и ряде других губерний Центральной России.

## Домашний квас

*500 г ржаных сухарей, 40 г дрожжей, 200 г сахарного песка, 50 г изюма, 5 – 10 побегов свежей мяты, 3 – 4 листочка черной смородины, 4 л воды*

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3 – 4 ч. Сусло (если квас готовится не в настойном чане) процедить через несколько слоев марли, добавить в него сахар, разведенные в стакане сусла дрожжи, мяту, листья смородины и, накрыв посуду тканью, дать квасу настояться в теплом месте 10 – 12 ч. Когда сусло хорошо перебродит, его следует вновь процедить и разлить по бутылкам, в каждую из которых положить по нескольку изюминок. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток квас готов.

## Петровский квас

*800 г ржаных сухарей, 25 г дрожжей, по 100 г сахарного песка, меда, хрена, 4 л воды*

Готовят этот квас так же, как домашний, но перед розливом в бутылки в него добавляют мед и тертый хрен.

Проще всего приготовить хлебные квасы из готового концентрата квасного сусла, который продается в магазинах. Делается это следующим образом.

## Квас из концентрата

*10 ст. ложек концентрата, 1 1/2 стакана сахара, 6 – 7 г дрожжей, 5 л воды*

Концентрат квасного сусла и сахар развести теплой водой, добавить разведенные в воде дрожжи и выдержать в теплом месте около суток. Затем квас разлить в бутылки или банки и хранить в

холодильнике.

## Квас мятный

*1/2 стакана мятного сиропа, 4 л воды, 2 ч. ложки бадьяна, остальные продукты, как для кваса из концентрата*

Готовить этот квас нужно так же, как предыдущий, но, перед тем как в него ввести дрожжи, добавить сироп и бадьян.

Таким же способом можно приготовить квас с наполнителями из разных сиропов и соков.

## Фруктовые квасы

Вначале подготавливают фрукты и ягоды. Яблоки, груши и другие крепкие семечковые плоды измельчают, а ягоды (клюкву, рябину, бруснику и др.) раздавливают в деревянном лотке или эмалированной кастрюле деревянной толкушкой. Мягкие ягоды (малину, землянику) закладывают в бродильную посуду целиком.

Сушеные ягоды и фрукты настаивают в воде в течение суток.

Подготовленные фрукты или ягоды закладывают в стеклянные бутыли, деревянные или эмалированные емкости (желательно с ложным дном и краном для сцеживания). При этом сладкими ягодами посуду заполняют полностью, а кислыми (клюква, рябина, терн) – только наполовину, другую половину заполняют прохладной кипяченой водой. Посуду с фруктами ставят в холодное место для брожения. В теплом помещении брожение проходить не должно.

Через 2 – 3 дня квас готов. Его осторожно сливают в чистую посуду, а фрукты снова заливают водой и настаивают 2 – 3 дня.

Перед розливом в бутылки в квас добавляют мед, сахар, всевозможные добавки.

Хранят квас в холодильнике или погребе.

## Грушевый квас

*4 кг груш, 60 г дрожжей, пшеничная мука, 3 л воды*

Спелые груши залить водой, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды, горсть пшеничной муки, оставить на трое суток для закисания.

Пить охлажденным.

## Сливовый квас

*5 кг слив, 60 г дрожжей, 4 л воды, сахар по вкусу*

Посуду емкостью 10 л наполовину заполнить спелыми сливами, залить их водой до 3/4 емкости и положить дрожжи. После этого закрыть посуду на 12 дней, затем сливы перемешать, пока не отстанут косточки. Жидкость процедить, добавить сахар и воду.

Квас разлить по бутылкам и выдержать еще 2 дня.

## Квасы из свежих яблок

### 1-й вариант

*2 – 4 кг яблок, 1/2 палочки дрожжей, 1/2 стакана ржаной муки, 10 – 20 л воды*

Яблоки, недоспелую падалицу, вымыть, очистить, нарезать дольками и сварить в большом котле, затем яблочную кашицу вместе с водой, в которой она варилась, перелить в бочку, долить кипяченую холодную воду, положить дрожжи, разведенные в воде с ржаной мукой.

Оставить на трое суток для закисания.

### 2-й вариант

*1 – 1,5 кг яблок, 3 г дрожжей, 2,5 – 3 стакана меда, кусочек корицы, лимонная или апельсиновая цедра, изюм, 5 л воды*

Свежие кислые яблоки нарезать с кожурой на кусочки, сварить, воду слить, добавить мед и дрожжи, растертые с небольшим количеством сахара, по вкусу добавить приправы. Подержать смесь 1 – 2 дня в теплом месте до появления пены. Готовый напиток перелить в бутылки и добавить в каждую по одной изюминке.

Хранить в холодном месте.

### 3-й вариант

*1 кг яблок, 800 г сахарного песка, 100 г изюма, 10 л воды*

Спелые яблоки измельчить и положить в эмалированную кастрюлю. Смешать изюм с сахаром (1:10), залить теплой водой и дать настояться в течение 2 – 3 дней. Полученную массу вылить вместо дрожжей в приготовленные яблоки, добавить воду, если квас не собираются хранить долго, то можно оставить его в кастрюле на 4 – 5 дней, закрыв крышкой и поставив в прохладное место.

### 4-й вариант

*5 яблок, 25 г дрожжей, 750 мл пива, 500 г сахара, 5 л воды*

Сварить и растереть крупные свежие яблоки в эмалированной кастрюле. Затем залить кипятком, положить сахар. Когда смесь остынет до температуры парного молока, добавить дрожжи, пиво и оставить на ночь (10 – 12 ч.) бродить. Утром процедить, разлить в бутылки, закупорить и вынести на холод.

## Квас из сушеных яблок

*700 г яблок сушеных, 13 г дрожжей, 2 стакана сахарного песка, лимонная кислота по вкусу, 5 л воды*

Яблочную кожуру или яблоки слегка подрумянить в духовке и положить в эмалированную посуду. Залить кипятком, закрыть крышкой, остудить. Воду слить, добавить в нее сахар, охладить до 25 – 30°С. Дрожжи растереть с небольшим количеством сахара, смешать с яблочным отваром, держать в открытой посуде до появления пены, налить кипяток в бутылки и хранить в холодном месте. Подавать холодным.

## Вишневый квас

*4 кг спелой вишни, 300 г сахара, 35 – 40 г изюма, 8 л воды*

Слегка промытые, очищенные от косточек вишни уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой в соотношении 1:2 и кипятить до тех пор, пока вода не станет темно-красной. Горячий сок профильтровать через несколько слоев марли, слить его в эмалированную, стеклянную, лучше деревянную емкость, добавить сахар, изюм, накрыть полотном и оставить для сбраживания. Когда сок начнет бродить, его разливают в бутылки,

как и яблочный квас.

## Мятный квас

*50 г мяты перечной, 500 г сахара, 5 л воды, 25 г дрожжей, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты*

Промытые листья мяты и молодые ростки залить кипятком, добавить сахар, лимонную кислоту, накрыть полотенцем и оставить на 12 ч. настаиваться. Затем процедить, добавить дрожжи и поставить в теплое место бродить (пока сверху не появится пена), охлажденным заполнить бутылки. Хранить можно не дольше 2 недель.

Для улучшения вкуса можно добавить лимонную или апельсиновую корку, апельсиновый сироп.

## Клубничный квас

*500 г клубники, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки меда, 1 г лимонной кислоты, 1,5 л воды*

Подготовленную клубнику положить в эмалированную посуду, залить водой, нагреть до кипения, снять с огня и через 10 мин. процедить через марлю; добавить сахар, мед, лимонную кислоту, хорошо размешать, вторично процедить, разлить в бутылки, положить 5 – 6 изюминок, плотно закупорить и вынести в холодное место.

## Квас из свежей моркови

*По 150 – 200 г моркови, ржаного хлеба, 1 стакан сахара, 20 г дрожжей прессованных, 1 ст. ложка муки, лимонная кислота, около 3 л воды*

В стеклянную банку емкостью до 3 л положить натертую свежую морковь, добавить поджаренные до коричневого цвета корочки ржаного хлеба, залить теплой кипяченой водой и настаивать 8 – 10 ч. Банку закрыть марлей. После настаивания жидкость слить, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, сдобренные мукой, сахар и поставить для брожения на 10 – 12 ч. После этого в квас можно добавить лимонную кислоту.

## Квас из сырой свеклы

*1 кг свеклы, 2 л воды, 4 ст. ложки сахара*

Очищенную свеклу мелко нарубить и положить в стеклянную банку емкостью 3 л. Залить кипяченой водой, добавить сахар и корочку ржаного хлеба. Банку закрыть марлей, оставить для брожения на 3 дня. После этого квас процедить, разлить в бутылки, укупорить и охладить.

## Клюквенный квас

*5 – 6 стаканов клюквы, 3 ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка пшенной муки, 80 г сахарного песка, лимонные корочки по вкусу*

Промытые ягоды клюквы насыпать в эмалированную кастрюлю и залить водой. Кастрюлю поставить на плиту и кипятить в течение 5 мин., уминая ягоды деревянной ложкой. Затем жидкое содержимое слить через полотняный конусообразный мешочек во вторую кастрюлю, а умятые ягоды выжать прессом, также пропустить через мешочек и добавить к основной массе фильтрата во вторую кастрюлю. Туда же положить сахар и лимонные корочки. После этого вторично довести до кипения, затем охладить до 25°С и добавить разведенные дрожжи и пшеничную муку. Когда квас начнет хорошо бродить и покроется пеной, процедить его через полотняный мешочек в бутылки из-под шампанского, закрыть предварительно распаренными пробками и перенести в прохладное место для выдержки и дображивания.

## Квас сухарный

*4,8 кг сухарей из черного хлеба, 150 г мяты, 19 л кипятка, 2 ст. ложки муки крупчатки, 3 кг патоки, 150 г синего изюма, 75 г пивных дрожжей*

Хорошо высушенные, поджаренные, румяные сухари из черного хлеба положить в чистый бочонок, добавить мяту, обварить кипятком, закрыть плотно бочонок, укутать сверху войлоком и так оставить на сутки. По прошествии этого времени процедить квас через сито, положить патоку и опару из дрожжей и пшеничной муки (для кваса лучше всего брать пивные дрожжи). Опару нужно класть обязательно в теплый квас.

Положив дрожжи, оставить квас в теплом месте на пять часов, чтобы забродил, потом процедить через полотно, разлить в

бутылки. В каждую бутылку положить изюм, закупорить, засмолить бутылки и вынести на холод. Употреблять не ранее как через шесть дней.

## Квас с мятой

*6 кг ржаной муки, 400 г пшеничной муки, 1,5 стакана пшеничной муки дополнительно, 3,2 л солода, 250 г дрожжей, 2,3 л теплой воды, 100 г мяты*

Смешать ржаную муку, солод, муку пшеничную и гречневую. Всыпать в кастрюлю, заварить кипятком, чтобы получилось густое тесто, размешать до однородности.

Нагреть духовку до 110°С, поставить кастрюлю в духовку на 8 ч. По истечении времени вынуть кастрюлю из духовки, переложить содержимое в бочонок, залить 60 л холодной воды, хорошо размешать до однородного состояния.

Смешать 1,5 стакана пшеничной муки, дрожжи и 2,3 л теплой воды, поставить в теплое место на несколько часов. Получившуюся опару развести небольшим количеством кваса, влить в бочонок.

Из бочки взять ковшик напитка, добавить мяту, вскипятить, снять с огня, накрыть, остудить, процедить и добавить в бочку. Хорошо закупорить.

Квас готов к употреблению на следующие сутки. Его можно подавать к столу или разлить по бутылкам и поставить на хранение в погреб.

## Квас солодовый

*3,2 л ржаного солода, 3,2 кг ржаной муки крупного помола, 3 ст. ложки гречневой муки, 3 ст. ложки пшеничной муки, 250 г дрожжей*

Ржаной солод и ржаную муку крупного помола положить в горшок, заварить кипятком, чтобы получилось густое тесто, размешать до однородности.

Горшок закрыть крышкой и оставить смесь для ферментации на 10 ч. Нагреть духовку до 110°С, поставить горшок в духовку на ночь. По истечении времени вынуть горшок из духовки, переложить содержимое в бочонок, залить 60 л холодной воды, добавить гречневую муку, хорошо размешать до однородного состояния.

Смешать пшеничную муку, дрожжи и 600 мл теплой воды,

поставить в теплое место на несколько часов. Получившуюся опару развести небольшим количеством кваса, влить в бочонок.

Квас готов к употреблению на следующие сутки. Его можно подавать к столу или разлить по бутылкам и поставить на хранение в погреб.

## Квас яблочный легкий

Заполнить высушенными яблоками половину приготовленной посуды, залить их кипятком, накрыть и оставить в теплом месте на сутки.

По истечении времени яблочный напиток процедить и подавать к столу.

Яблоки можно повторно залить кипятком и через сутки получить еще одну порцию напитка.

## Яблочный сидр

Взять кислые и сладкие яблоки, дать им полежать на соломе, пока они не станут мягкими. Яблоки измельчить, отжать из них сок. Кислые яблоки нужно отжать отдельно.

Дать соку устояться на холоде 3 – 4 дня, чтобы осела гуща, затем сок осторожно слить, смешать сладкий сок с кислым.

Разлить по бутылкам, положив в каждую по 2 изюминки, хорошо закупорить, засмолить, поставить в погреб.

Этот сидр хранится более года в холодном месте.

## Грушевый сидр

Взять не очень терпкие груши, дать им полежать на соломе, пока они не станут мягкими. Груши измельчить, отжать из них сок. Дать соку устояться на холоде 3 – 4 дня, чтобы осела гуща, затем сок осторожно слить. Разлить по бутылкам, положив в каждую по 2 изюминки, хорошо закупорить, засмолить, поставить в погреб.

Грушевый сидр не хранится так долго, как яблочный.

## Московский квас из малины и клубники

Бочонок для приготовления кваса должен иметь просверленное внизу сбоку отверстие 2 – 3 см в диаметре с плотной деревянной затычкой. В этот бочонок положить на дно свежую солому, которую перед этим промыть ключевой водой и высушить на солнце. Настилается солома так, чтобы квас,

который потечет через отверстие, прошел сквозь солому. Поэтому солому нужно класть на 14 см выше отверстия в бочке. Это делается для того, чтобы осадок, который выделяют нежные ягоды, задерживался слоем соломы.

Поверх соломы бочонок заполняется ягодами, которые заливают холодной кипяченой водой. Когда берут квас из бочонка, доливают такое же количество кипяченой остывшей воды. Если квас слишком крепок, его разбавляют по вкусу водой.

Сахар кладут перед употреблением прямо в стакан или чашку.

Когда квас станет жидким от доливания воды, можно делать другой бочонок ягодного кваса. Бочонок должен стоять в прохладном месте, лучше всего в погребе.

Для приготовления кваса нужно брать только спелые и свежие ягоды. Этот квас – самое дешевое прохладительное питье при наличии своих ягод.

## Московский квас из вишни

Вишни перебрать, удалить черенки. Заполнить ягодами бутыль или бочонок доверху, залить кипяченой остывшей водой и поставить бочонок на холод на несколько дней, пока вода не заберет вкус ягод.

По истечении времени квас слить и подавать к столу. Или брать из бочки квас по надобности, доливая кипяченой водой до объема. Если квас слишком крепок, его разбавляют по вкусу водой. Сахар кладут перед употреблением прямо в стакан или чашку.

## Московский квас яблочный

Кислые, но спелые яблоки перебрать, удалить у них черенки. Заполнить яблоками бочонок доверху, залить кипяченой остывшей водой и поставить бочонок на холод на несколько дней, пока вода не заберет вкус яблок. По истечении времени квас слить и подавать к столу. Или брать из бочки квас по надобности, доливая кипяченой водой до объема. Если квас слишком крепок, его разбавляют по вкусу водой. Сахар кладут перед употреблением прямо в стакан или чашку. Для ароматизации напитка можно положить в бочку лимонную цедру. Этот квас хранится больше года.

# МЕД ДОМАШНИЙ

## Мед сахарный

*74 л воды, 16 кг сахара, 300 г дрожжей, 1 сдобная булка, 100 г рыбьего клея, 200 г измельченного фиалкового корня, цедра 25 лимонов*

Сахар залить водой, довести до кипения и варить, снимая пенку, пока объем не уменьшится на 1/4. Снять с огня, перелить в бочонок, дать остыть до 30°С, поставить в теплую комнату.

Дрожжи развести небольшим количеством теплого сиропа, положить в дрожжи сдобную булку и вымачивать так, чтобы булка впитала не менее 250 г дрожжей.

Положить булку в бочонок и оставить на 1 ч. По истечении времени булку вынуть, добавить в бочонок рыбий клей, фиалковый корень и лимонную цедру. Бочонок хорошо закупорить и поставить в холод на 12 дней.

Через 12 дней бочонок открыть, мед разлить по бутылкам, хранить в погребе. Мед готов к употреблению через 4 месяца. У этого напитка очень приятный вкус.

## Мед отличный

*74 л воды, 8 кг меда, 40 г корицы, 1 сдобная булка, 250 г дрожжей, 50 г хмеля, 38 г кардамона, 38 г измельченного фиалкового корня, 25 г гвоздики, 100 г рыбьего клея*

Мед залить водой, довести до кипения и варить, снимая пенку, пока объем не уменьшится наполовину. Снять с огня, перелить в бочонок, дать остыть до 30°С, поставить в теплую комнату.

Дрожжи развести небольшим количеством теплого сиропа, обмазать дрожжами булку, положить в бочонок, добавить туда же небольшую щепотку хмеля. Если брожение будет слишком слабым, можно прибавить две ложки дрожжей.

Через 1 ч. булку вынуть, мед процедить, налить в бочку, добавить рыбий клей, фиалковый корень, кардамон, гвоздику, которые надо положить в холщовый мешочек и лишь затем опустить в бочку. Бочку хорошо закупорить и поставить в холод на 12 дней.

Через 12 дней бочонок открыть, мед разлить по бутылкам,

хранить в погребе. Мед готов к употреблению через 2 месяца. У этого напитка очень приятный вкус.

## Мед сахарный малиновый

*74 л воды, 16 кг сахара, 12 л малинового сока, 300 г дрожжей, 1 сдобная булка, 100 г рыбьего клея, 200 г измельченного фиалкового корня*

Сахар залить водой, довести до кипения и варить, снимая пенку, пока объем не уменьшится на 1/3. Снять с огня, перелить в бочонок, дать остыть до 30°С, влить малиновый сок, поставить в теплую комнату.

Дрожжи развести небольшим количеством теплого сиропа, положить в дрожжи сдобную булку и вымачивать так, чтобы булка впитала не менее 250 г дрожжей.

Положить булку в бочонок и оставить на 1 ч. По истечении времени булку вынуть, добавить в бочонок рыбий клей, фиалковый корень. Бочонок хорошо закупорить и поставить в холод на 12 дней.

Через 12 дней бочонок открыть, мед разлить по бутылкам, хранить в погребе. Мед готов к употреблению через 4 месяца. У этого напитка очень приятный вкус.

Таким образом мед варится из любых ягод.

## Мед сахарный из черной смородины

*74 л воды, 16 кг сахара, 12 л черносмородинового сока, 300 г дрожжей, 1 сдобная булка, 100 г рыбьего клея, 200 г измельченного фиалкового корня*

Сахар залить водой, довести до кипения и варить, снимая пенку, пока объем не уменьшится на 1/3. Снять с огня, перелить в бочонок, дать остыть до 30°С, влить черносмородиновый сок, поставить в теплую комнату.

Дрожжи развести небольшим количеством теплого сиропа, положить в дрожжи сдобную булку и вымачивать так, чтобы булка впитала не менее 250 г дрожжей.

Положить булку в бочонок и оставить на 1 ч. По истечении времени булку вынуть, добавить в бочонок рыбий клей, фиалковый корень. Бочонок хорошо закупорить и поставить в холод на 12 дней.

Через 12 дней бочонок открыть, мед разлить по бутылкам, хранить в погребе. Усилить цвет меда можно, добавив черничный

сок. Мед готов к употреблению через 4 месяца.

## Мед сахарный из апельсинов

*74 л воды, 16 кг сахара, 300 г дрожжей, 1 сдобная булка, 100 г рыбьего клея, 200 г измельченного фиалкового корня, цедра 30 апельсинов*

Сахар залить водой, довести до кипения и варить, снимая пенку, пока объем не уменьшится на 1/4. Снять с огня, перелить в бочонок, дать остыть до 30°С, поставить в теплую комнату.

Дрожжи развести небольшим количеством теплого сиропа, положить в дрожжи сдобную булку и вымачивать так, чтобы булка впитала не менее 250 г дрожжей.

Положить булку в бочонок и оставить на 1 ч. По истечении времени булку вынуть, добавить в бочонок рыбий клей, фиалковый корень и апельсиновую цедру. Бочонок хорошо закупорить и поставить в холод на 12 дней.

Через 12 дней бочонок открыть, мед разлить по бутылкам, хранить в погребе. Мед готов к употреблению через 4 месяца. У этого напитка очень приятный вкус.

## Мед монастырский

*3,2 л самого лучшего меда, 78 г хмеля*

Для приготовления этого напитка берется самый лучший мед, без малейшей примеси воска.

Смешать мед и 6,4 л воды, размешать, поставить на плиту, дать закипеть и варить три часа на легком огне. По истечении трех часов положить в мед хмель, завязанный в холщовый мешочек с камешком внутри, чтобы мешочек с хмелем не всплывал. На 9,6 л воды надо положить 78 г хмеля. Отмерить уровень жидкости на палочке.

Мед с хмелем варить один час и на исходе этого часа уровень меда отмерить палочкой. Долить горячей кипяченой воды до метки на палочке, довести до кипения, оставить остывать, прикрыв чистым полотенцем.

Теплый мед процедить сквозь салфетку в деревянный бочонок, прикрыть марлей и оставить в теплом месте с температурой от 18 до 20° на 2 месяца, пока мед не начнет бродить и пениться.

Обыкновенно до начала процесса брожения требуется от 3 до 5 недель – если мед настаивается при более низкой температуре,

он может заплесневеть и испортиться. Чем температура выше, тем быстрее приготовится мед.

Через три недели надо проверить мед: если напиток в бочке шипит и пенится – мед находится в процессе ферментации. Если мед успокоился, не выделяет запаха меда и спирта, он готов.

Для получения более слабого и сладкого меда напиток можно процедить до окончания процесса брожения.

Перед процеживанием в мед вливается стакан заварки, полученной из одной чайной ложки чая и стакана кипятка.

Мед, не перемешивая, осторожно слить, процеживая сквозь салфетку. Процедить мед несколько раз, пока напиток не станет совершенно прозрачным.

Процеженный мед годен к употреблению, однако через полгода он станет намного лучше, а через год – превосходен. Чем дольше мед выдерживается, тем он становится лучше. Храниться такой мед может до 20 лет.

**Примечание**. Для получения более сладкого и крепкого меда на каждый литр меда надо взять не два, а один литр воды, измерить палочкой и затем долить литра три воды.

Специи в монастырский мед не добавляются: мед сам по себе обладает неповторимым ароматом.

Процеженный и перебродивший мед разливают по обычным бутылкам. Если разливают еще не перебродивший мед, в качестве тары берут бутылки толстого стекла из-под шампанского.

Мед не следует долго держать в бочках в погребе – он приобретает затхлый запах.

Посуда, используемая для приготовления меда, должна быть совершенно чистой, а бутылки абсолютно сухие. Для этого заранее, за несколько дней, бутылки вымыть и высушить на солнце.

# НАЛИВКИ

# Наливка ягодная скороспелая

Эта наливка готовится за сутки.

Посуду для запекания – керамический горшок с крышкой – заполнить ягодами (вишней, черной смородиной или малиной), залить водкой, завязать бумагой, проколоть ее в нескольких местах и поставить в духовку, разогретую до 90°С, на 4 – 5 ч.

Ягоды не должны кипеть ни в коем случае!

Выдерживать наливку в духовке, пока ягоды не протомятся. Вишни должны стать совершенно коричневого цвета и такими мягкими, что косточки будут отставать при малейшем давлении.

Ягоды выложить на сито, дать соку стечь в миску. В получившийся сок добавить сахар от 1/2 до 1 1/2 стакана на 1 л сока. Оставшиеся ягоды, которые останутся на решете, можно залить водой, добавить водку и спирт: стеклянную бутыль в 6 – 7 л засыпать ягодами или фруктами, залить водкой, чтобы она покрыла ягоды, добавить в водку полбутылки (375 мл) спирта. Поставить на солнце на 3 месяца. Готовую наливку процедить, разлить по бутылкам, закупорить. Подавать без сахара.

# Наливка скороспелая ароматная

Эта ароматная наливка также готовится за сутки.

Ягоды – землянику, клубнику, морошку, красную или белую смородину – разложить по бутылям толстого стекла (можно из-под шампанского), каждый вид ягоды отдельно. Бутыли закупорить, переложить соломой и поставить в холодную воду в кастрюлю.

Кипятить воду в кастрюле в продолжение полутора часов, по истечении этого времени снять кастрюлю с огня, дать воде остыть и вынуть бутыли.

Ягоды выложить на сито по очереди, стараясь не перемешивать их между собой. Дать соку стечь, разлить, не смешивая, по бутылям, добавить сахар (от 1/2 до 1 1/2 стакана) и водку (от 1 до 2 стаканов) на 700 мл получившегося сока.

Закупорить, хранить в сухом прохладном месте.

# Черносмородинная наливка-запеканка

Спелую черную смородину очистить от веточек, промыть, высушить, положить в горшок для запекания, залить водкой доверху. Закрыть горшок плотно крышкой и поставить в слабо нагретую духовку на 5 – 6 ч.

Переложить ягоды из горшка в бутыль, обернутую соломой, заполнив ее на треть, и залить доверху спиртом.

Завязать бутыль бумагой, сделать проколы иголкой для доступа воздуха. Закупоривать бутыль пробкой нельзя, потому что в то время, когда начнется брожение, бутыль разорвет. Закрыв бутыль бумагой, вынести ее в погреб и держать в таком положении полгода или самое меньшее три месяца. Наливки, приготовляемые в более короткий срок, не успевают хорошо настояться, а потому не имеют должного вкуса и крепости.

Через полгода разлить наливку по бутылкам и закупорить пробками. Сохранять до употребления в холодном сухом месте. Перед сливанием в бутыли наливку процедить.

Чтобы получить подслащенную наливку, перед разливом в бутылки на каждые 600 мл напитка взять 750 г сахара, поставить наливку с сахаром на плиту и дать вскипеть, остудить и разлить по бутылкам.

# Наливка из черемухи

Спелую черемуху собрать, подсушить дня три на солнце. Выложить на противень и слегка подвялить в духовке. Черемуху вынуть из духовки, измельчить, насыпать в бутыль по плечики, залить водкой, дать настояться 6 недель.

Получившийся сок слить, процедить, добавить сахар (от 0,5 до 1,7 стакана на 700 мл), разлить по бутылкам. Закупорить, хранить в сухом прохладном месте.

Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки.

# Наливка из брусники с полынью

Собрать весной веточки и листья полыни 1/2 – 1 стакан, выложить в бутыль, залить 6 л водки, закупорить, дать настояться 3 – 4 месяца.

Спелую бруснику всыпать в пустую бутыль, заполнив наполовину, залить доверху полынной водкой, дать постоять в комнате 2 месяца.

Получившийся сок слить, процедить, добавить сахар (от 0,5 до 1,2 стакана на 700 мл), разлить по бутылкам. Закупорить, хранить в сухом прохладном месте.

# Наливка из брусники

Спелую бруснику всыпать в пустую бутыль, заполнив наполовину, залить доверху водкой, дать постоять в комнате 2 месяца.

Получившийся сок слить, процедить, добавить сахар (от 0,5 до 1,2 стакана на 700 мл), разлить по бутылкам. Закупорить, хранить в сухом прохладном месте.

# Наливка рябиновая

Спелую рябину собрать, выложить на противень и испечь до мягкости. Рябина не должна подсохнуть или пригореть. Насыпать в бутыль до 2/3 объема, залить доверху водкой, закупорить, поставить на солнце и выдерживать, пока наливка не приобретет темно-янтарный оттенок.

Получившийся сок слить, процедить, добавить сахар (от 1 до 2 стаканов на 700 мл), разлить по бутылкам. Закупорить, хранить в сухом прохладном месте.

# Наливка абрикосовая

Спелые абрикосы разрезать пополам и вынуть косточки, часть которых нужно расколоть, вынуть ядрышки и положить в наливку для придания последней аромата.

Подготовленные абрикосы уложить в бутыль, заполнив ее на треть, и залить спиртом бутыль доверху. Закрыть бутыль плотно пробкой, завязать пузырем и оставить в таком виде на 3 или 6 месяцев (чем дольше, тем лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествии этого времени наливку процедить и разлить по бутылкам. Это несладкая наливка, но по желанию можно приготовить из нее сладкую наливку.

Для сладкой наливки нужно вылить процеженную наливку в таз, добавить сахар (на 600 мл наливки берется 600 г сахара) и дать несколько раз вскипеть, чтобы сахар растворился полностью. После этого наливку остудить, перелить в бутылки, закупорить и запечатать сургучом и так оставить на полгода или год. Чем дольше стоит наливка, тем она становится крепче и гуще.

Оставшиеся в бутыли абрикосы засыпать сахаром (на 600 г абрикосов взять 600 г сахара) или вместо сахара можно залить растопленным медом, закупорить и оставить на год. По прошествии вышеуказанного времени полученную наливку процедить. Получается отличная, крепкая, ароматная наливка.

Таким же способом можно приготовить наливку из вишен и персиков.

# Вишня с медом

*25 кг вишни, 12 кг меда*

Это очень вкусный и полезный напиток. Спелые вишни перебрать, освободить от листьев, черенков и веточек. В деревянный дубовый бочонок емкостью 30 л, окованный железными обручами, всыпать вишни, заполнив бочонок доверху так, чтобы оставалось не более 5 – 7 см. Вишни залить медом из ульев без посторонних примесей и пчелиного воска. Лучше брать светлый мед. Мед лить небольшими порциями и так, чтобы он только прикрыл вишни.

Бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через пробку прочной веревкой и весь бочонок засмолить, чтобы не было контакта с воздухом! Бочонок поставить в погреб, зарыть его в песок в подвале и оставить на три месяца. За это время будет происходить процесс брожения (ферментация), и, если бочонок непрочен и без железных обручей, его может разорвать.

Через три месяца вишняк готов к употреблению. По истечении времени откупорить бочонок, перелить вишняк в бутылки, процедив через плотную ткань. Бутылки крепко закупорить и засмолить.

Вишняк хранится несколько лет. Необычный вкус напитка обусловлен ферментацией, проходящей в дубовом бочонке в отсутствие доступа воздуха.

# Вода изюменная

*4 кг изюма, 37 л воды, 5 больших лимонов, 50 г дрожжей*

Изюм всыпать в бочонок, залить водой, добавить лимонную цедру и измельченные лимоны, очищенные от семян. Добавить дрожжи, размешать и оставить на 3 дня при комнатной температуре, каждый день хорошенько помешивая.

По истечении времени поставить бочонок на 12 дней в холодный погреб, после чего разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и положить бутылки боком в песок.

Через две недели изюменная вода готова к употреблению. По желанию при подаче можно положить в каждый стакан чайную ложку сахара. Изюменная вода должна пениться, как газировка. Это очень приятное прохладительное питье, особенно летом, во время жары.

# Водица из черной смородины

Черную смородину перебрать, положить в бутыль до половины объема, залить кипяченой остуженной водой доверху и оставить на холоде на 2 недели. По истечении времени напиток готов к употреблению.

Это насыщенный по вкусу напиток, и его нужно разбавлять кипяченой водой, доливая в бутыль кипяченую воду до объема. С течением времени напиток теряет свою насыщенность.

Хранить бутыль в холодном месте.

## Березовая водица

Свежий березовый сок разлить по бутылкам, положить в каждую бутылку по 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложку лимонной цедры и по 4 изюминки, закупорить и поставить в погреб в песок, а затем в холодильник. При подаче к столу в каждый стакан положить по чайной ложке сахара и перемешать. Это питье очень сильно пенится.

ВОДКА БЕЗ САХАРА

## Водка белая «Московская», старинная

*1,25 л спирта, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г шалфея, 50 г английской мяты, 1,85 л ключевой воды*

Имбирь, калган, шалфей и мяту залить спиртом, оставить настаиваться на 18 дней.

По истечении этого времени прибавить в настойку 1,85 л ключевой воды, процедить через активированный уголь и употреблять.

## Водка старинная «Ерофеич»

*12 л водки, 400 г английской мяты, 400 г аниса, 400 измельченных апельсиновых цукатов*

Мяту, анис и измельченные цукаты залить водкой, настаивать 12 суток в теплом месте.

По истечении этого времени водку можно употреблять. Ее можно слить, гущу залить повторно половинной пропорцией водки (6 л) и поставить на месяц в тепло.

## Вино с миндальным ароматом на рябиновых ветках

*Веточки рябины, десертное вино*

Молодые побеги рябины очистить от коры, очищенные прутики нарезать кусочками, выложить ими на четверть посуду для перегонки, залить вином и перегнать сквозь активированный уголь.

Если покажется, что миндальный запах ощущается не слишком сильно, добавить побольше рябиновых веточек.

## Водка тминная скороспелая

*Водка, 800 г тмина, 1,85 л ключевой воды*

Приготовить тминную воду: процедить ее сквозь активированный уголь, добавить тмин и оставить в холодном месте на 10 дней. Эта вода может храниться в холодильнике или погребе несколько месяцев.

Для получения тминной водки добавить в тминную воду

сахар и водку и подавать к столу.

## Водка-запеканка

*1,85 л водки, сухие лимонные корки, 50 г корицы, 15 г бадьяна, 20 г кардамона, 2 мускатных ореха*

Сухие лимонные корки залить водкой и оставить на несколько дней. Затем процедить через березовый уголь и разлить по бутылкам толстого стекла. Все специи измельчить, орехи натереть на мелкой терке и засыпать в бутыль.

Бутыль обмазать крутым тестом в три пальца толщиной и поставить в теплое место на 4 дня.

По истечении времени водку слить, добавить сахар, взяв на 1 литр по 2 стакана.

## Отличный пенник, выгнанный из рябины

*3 кг рябины, 37 л молодого хлебного кваса, 200 г дрожжей*

Собрать спелую рябину до морозов и раздавить ягоды в ступке. Залить ягоды хлебным квасом, добавить дрожжи.

Оставить квас бродить в теплой комнате. Когда брожение ослабнет, квас с рябиной перелить в перегонный куб и гнать несколько раз, пока не получится хороший пенный напиток.

Полученный пенник очень приятен на вкус.

# СЛАДКАЯ ВОДКА, ИЛИ РАТАФИЯ

## Ратафия из персиковых косточек

*Персиковые косточки, 1 л водки, 2 1/2 стакана сахара*

Персиковые косточки раздробить, полуторалитровую бутыль заполнить персиковыми косточками до половины объема. Заполнить доверху водкой и поставить в теплое место на солнце на 4 – 5 недель.

Полученный настой слить, процедить, добавить сахар, хорошенько размешать.

Если нужно понизить градус напитка, то его следует перемешать с холодным, предварительно сваренным сахарным сиропом, который варится из указанного количества сахара и стакана кипятка. Готовую смесь процедить и разлить по бутылкам.

## Сладкая водка из трех сортов фруктов

*Водка, 2,4 кг вишни, 1,2 кг красной смородины, 1,2 кг малины, сахар, горький миндаль, корица, гвоздика*

Вишню, красную смородину и малину смешать, размять, переложить в миску и дать постоять 5 – 6 ч. Слить весь сок, отжав ягоды руками сквозь салфетку. На каждый литр сока добавить литр водки. На каждый литр получившегося напитка положить 500 г сахара, размешать до растворения сахара.

На каждый литр положить по 65 г измельченного горького миндаля, 4 г корицы и 2 г гвоздики. Все это смешать, разлить по бутылям, закупорить плотно пробкой, засмолить горлышко.

Эта ратафия должна стоять 6 недель на солнце и ежедневно раза 3 – 4 нужно ее взбалтывать.

По истечении времени ратафию слить, процедить, разлить по бутылкам и поставить в погреб.

## Водка малиновая

*3 л спирта, малина, 3 стакана воды, 3 1/2 стакана сахара*

Спелую сочную малину насыпать в бутыль по плечики и залить очищенным спиртом, чтобы все ягоды были слегка

покрыты. Оставить на солнце на 3 дня.

На 3 л спирта взять 3 стакана воды и 3,5 стакана сахара. Воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Воду осторожно слить, разлить по бутылкам.

Для быстрой очистки нужно на 3 л водки взять 0,7 – 1,0 г соды, распустить ее в рюмке теплой воды, добавить в водку, хорошенько перемешивая, поставить в теплое место, процедить, разлить по бутылкам.

## Водка с кардамоном

*3 л спирта, 65 г крупно истолченного кардамона, 3 стакана воды, 5 стаканов сахара*

Кардамон измельчить, добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 недели.

По истечении времени водку процедить, добавить воду и сахар: воду с сахаром вскипятить два раза, тщательно снять накипь, в горячий сироп небольшими порциями влить спирт, помешивая ложкой. Хорошо размешав, процедить сквозь фланель. Залить водку в бутыль до основания горлышка, плотно закупорить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась.

Водку осторожно слить, разлить по бутылкам.

Для быстрой очистки нужно на 3 л водки взять 0,7 – 1,0 г соды, распустить ее в рюмке теплой воды, добавить в водку, хорошенько перемешивая, поставить в теплое место, процедить, разлить по бутылкам.

## Водка тминная

*3 л спирта, 75 г тмина, 3 стакана воды, 3 1/2 стакана сахара*

Тмин добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 недели. Далее как в рецепте «Водка с кардамоном».

## Водка с гвоздикой

*3 л спирта, 4 стакана воды, 25 г гвоздики, 4 г белой корицы, 10 г лимонной цедры, 3 1/2 стакана сахара*

Гвоздику, лимонную цедру и корицу крупно истолочь, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 недели.

## Водка мятная

*3,2 л спирта, 100 г сушеной мяты, 4 стакана воды, 3 1/2 стакана сахара*

Мяту добавить в спирт, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 недели.

## Водка анисовая

*3 л спирта, 25 г аниса, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 10 г лимонной цедры, 4 1/2 стакана воды, 4 стакана сахара*

Гвоздику, анис и лимонную цедру измельчить, добавить корицу, влить спирт, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 недели.

## Водка лимонная или апельсиновая

*3 л спирта, 200 г лимонной или апельсиновой цедры, 3 стакана воды, 3 1/2 стакана сахара*

Лимонную или апельсиновую цедру залить спиртом, закупорить и поставить на солнце на 2 – 3 месяца.

## Водка с душистым или черным горьким перцем

*3 л спирта, 75 г крупно истолченного душистого или черного перца, 3 стакана воды, 4 1/2 стакана сахара*

Душистый или черный перец залить спиртом, закупорить и поставить на солнце на 2 недели.

## notes

# Примечания

# 1

Валахия – устаревшее название Румынии.